

Majeure haute spécialisation

Guide

Hôtellerie et tourisme

Ébauche 2007–2008

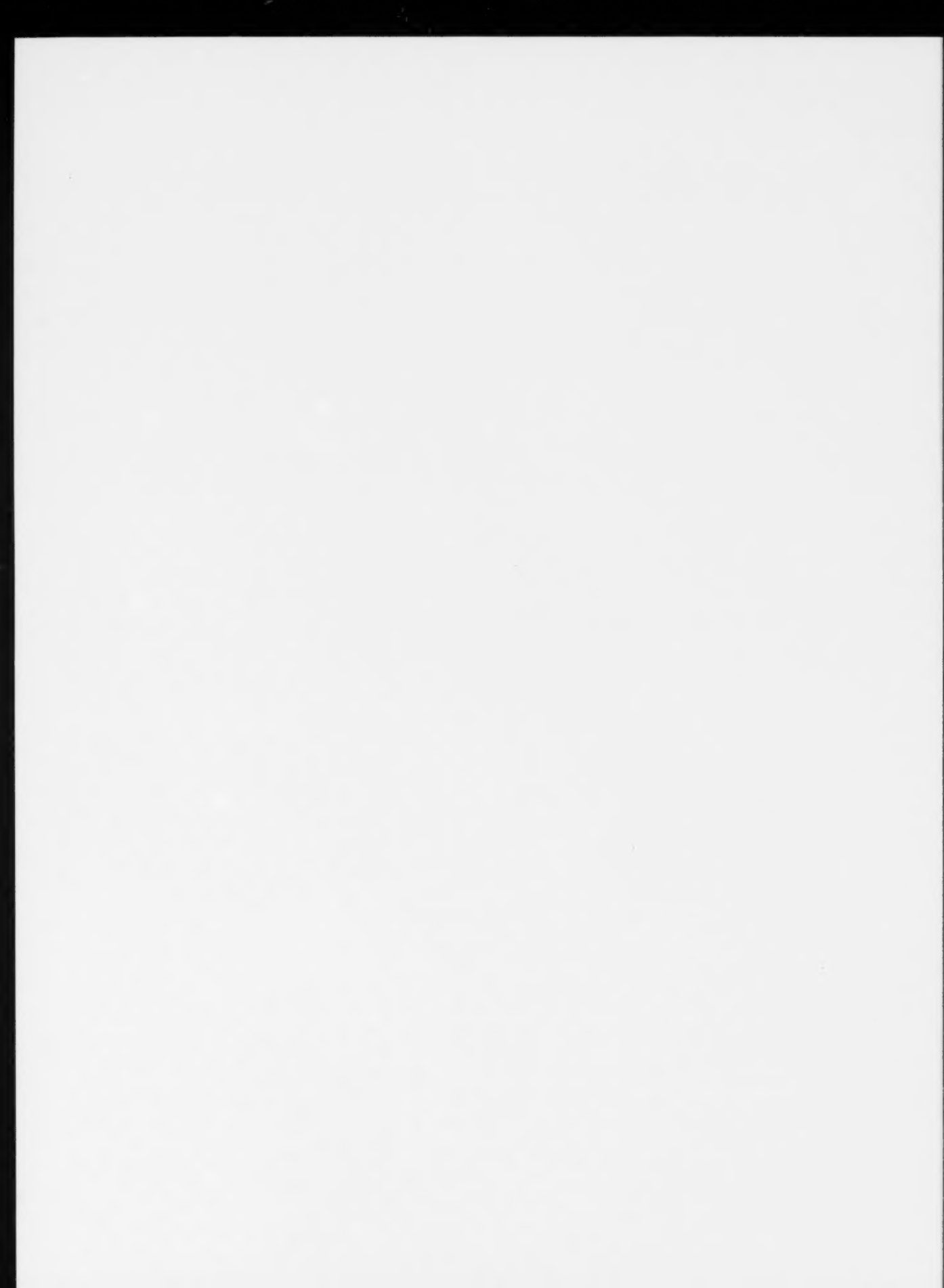


Table des matières

A. Vue d'ensemble de la majeure haute spécialisation	2
B. Avantages d'obtenir une majeure haute spécialisation en hôtellerie et tourisme	4
C. Composantes requises pour la majeure haute spécialisation en hôtellerie et tourisme	6
D. Itinéraires d'études de la majeure haute spécialisation en hôtellerie et tourisme	15
E. Professions dans le secteur de l'hôtellerie et du tourisme	20
F. Programmes postsecondaires et de formation dans le secteur de l'hôtellerie et du tourisme	22
G. Ressources	26
H. Annexes	30
Profils des projets	45

A. Vue d'ensemble de la majeure haute spécialisation

La majeure haute spécialisation, lancée en septembre 2006, s'inscrit dans le cadre de la stratégie Réussite des élèves qui vise à élargir les possibilités d'apprentissage de qualité et à appuyer la réussite de tous les élèves. La majeure est un programme spécialisé approuvé par le Ministère qui permet aux élèves de satisfaire aux conditions d'obtention du diplôme d'études secondaires de l'Ontario (DESO) tout en acquérant des connaissances spécifiques au secteur économique dans lequel ils envisagent de faire carrière. Ce programme axé sur le cheminement de carrière est conçu pour préparer les élèves à faire la transition entre l'école secondaire et le collège, la formation en apprentissage, le marché du travail ou l'université. Une majeure permet aux élèves d'acquérir des connaissances et de développer des compétences reliées à un secteur d'activité de leur choix dans des contextes professionnels authentiques, ce qui favorise l'apprentissage et l'exploration de carrière et aide les élèves à se concentrer sur l'obtention de leur diplôme et à poursuivre leurs objectifs pour le postsecondaire.

Le Ministère a publié le *Guide de mise en œuvre de la majeure haute spécialisation* ainsi qu'une série de guides dont celui-ci, qui portent chacun sur un secteur économique particulier de la majeure. Le présent guide a pour objet la majeure haute spécialisation en hôtellerie et tourisme. Les conseils scolaires et les écoles doivent consulter ces guides pour planifier et mettre en œuvre la ou les majeures de leur choix.

Le présent guide décrit dans le détail les cinq composantes requises pour la majeure en hôtellerie et tourisme et présente des exemples d'itinéraires d'études pour cette majeure. Il donne aussi des exemples de professions exercées dans le secteur et de programmes postsecondaires menant à ces professions. Une liste de ressources utiles ainsi qu'une description des projets entrepris dans les écoles pour l'année 2007-2008 complètent cette présentation.

Plusieurs des composantes de la majeure, notamment les certifications et les formations, les activités d'apprentissage par l'expérience ainsi que les expériences d'anticipation, dépassent le cadre traditionnel de la salle de classe et mettent les élèves en contact avec le monde réel, ce qui augmente la pertinence et la valeur de leurs apprentissages. Afin de mettre en œuvre ces composantes dans un contexte appuyant le mandat de l'éducation en langue française tel que défini dans la politique d'aménagement linguistique, les conseils scolaires et les écoles de langue française peuvent faire appel à des alliances et à des partenariats susceptibles d'optimiser les possibilités offertes en milieu minoritaire. Pour les aider à solliciter cet appui, ils peuvent se prévaloir des services offerts dans le cadre

de l'initiative ministérielle Destination Réussite, qui a été conçue pour répondre aux besoins des conseils scolaires et des écoles de langue française. Le volet 1 de cette initiative est consacré à la mise en œuvre de la majeure et de la double reconnaissance de crédit, et l'équipe de développement qui en est responsable s'emploie à optimiser les ressources offertes en français.

B. Avantages d'obtenir une majeure haute spécialisation en hôtellerie et tourisme

Le tourisme au Canada constitue une importante source d'emplois. L'industrie du tourisme génère des emplois dans le domaine des transports, de l'hébergement, des services de restauration, des loisirs et des services d'agences de voyages. Selon Statistique Canada, 1,7 million de personnes occupaient un emploi dans ce secteur en 2004. Cela représente 10,7 pour 100 de la main-d'œuvre active du Canada. En Ontario, le tourisme est également un secteur dynamique. Le secteur des services alimentaires compte à lui seul 374 000 employés, dont 39 pour 100 sont âgés de 15 à 24 ans.*

La majeure en hôtellerie et tourisme permet aux élèves de se construire un solide bagage de connaissances et de compétences spécifiques au secteur avant de commencer leur formation en apprentissage, au collège, à l'université ou sur le marché du travail. Selon les circonstances ou les besoins locaux, cette majeure peut être élaborée de manière à cibler un domaine particulier, par exemple l'hôtellerie ou le tourisme.

La majeure en hôtellerie et tourisme est conçue pour permettre aux élèves :

- de personnaliser leurs études secondaires en fonction de leurs champs d'intérêt et de leurs talents tout en satisfaisant aux exigences relatives à l'obtention du diplôme d'études secondaires;
- de sélectionner un ensemble de 9 crédits permettant d'acquérir des connaissances et de développer des compétences propres au secteur, lequel ensemble est :
 - jugé approprié par le secteur et les établissements d'enseignement postsecondaire;
 - planifié pour aider les élèves à s'engager dans la destination postsecondaire de leur choix dans le secteur;
 - conçu dans une optique de flexibilité pour permettre de changer d'itinéraire d'études (p. ex., passer d'un itinéraire menant au collège à un itinéraire menant à une formation en apprentissage) ou d'interrompre la majeure si l'élève souhaite modifier son plan de carrière;
- de fournir, par l'entremise d'un Relevé de la majeure, des preuves de leurs apprentissages et de leurs réalisations pour les cinq composantes requises (p. ex., certifications et formations reconnues par le secteur) à des employeurs potentiels ou aux établissements d'enseignement postsecondaire dans lesquels ils désirent s'inscrire;
- d'explorer, de cerner et de préciser leurs objectifs de carrière afin de prendre des décisions éclairées concernant leurs options postsecondaires;

* Traduction libre. Source : Statistique Canada : *Le module de ressources humaines du compte satellite du tourisme 1997-2002*, mars 2006.

- de participer à des expériences d'anticipation qui reflètent leur itinéraire d'études et leurs objectifs de carrière, d'accroître leur confiance dans leur capacité de réussir, de développer leurs compétences essentielles et habitudes de travail et de faire un choix éclairé relativement à leurs objectifs de carrière et aux étapes qui leur restent à franchir;
- de développer et d'acquérir des compétences essentielles et des habitudes de travail requises dans le secteur et de les documenter à l'aide d'outils du Passeport-compétences de l'Ontario (PCO);
- d'avoir accès à des ressources, à un équipement, à une expertise et à des expériences qui ne sont peut-être pas offerts dans leur école secondaire.

C. Composantes requises pour la majeure haute spécialisation en hôtellerie et tourisme

Les composantes de la majeure haute spécialisation en hôtellerie et tourisme

1. un ensemble de **9 crédits** de 11^e et 12^e année qui comprend :
 - i) **4 crédits de spécialisation** axés sur des connaissances et des compétences propres au secteur de l'hôtellerie et du tourisme;
 - ii) **3 crédits d'appui** du curriculum de l'Ontario en français, en mathématiques et en sciences ou affaires et commerce qui intègrent des activités d'apprentissage contextualisées (AAC) reliées au secteur de l'hôtellerie et du tourisme (voir annexe A);
 - iii) **2 crédits en éducation coopérative** qui fournissent des occasions d'apprentissage authentiques en milieu de travail et permettent aux élèves de raffiner, d'étendre, d'appliquer et de mettre en pratique des connaissances et des compétences requises dans ce secteur.
2. **6 certifications et formations reconnues** par le secteur de l'hôtellerie et du tourisme (**4 obligatoires et 2 à choisir** dans le tableau de la page 10).
3. des occasions d'apprentissage par l'expérience dans le secteur.
4. des expériences d'anticipation qui reflètent l'itinéraire d'études de l'élève et ses objectifs de carrière.
5. le développement et l'acquisition de compétences essentielles et d'habitudes de travail documentées à l'aide d'outils du Passeport-compétences de l'Ontario (PCO).

L'élève qui satisfait à ces cinq composantes ainsi qu'aux conditions d'obtention du diplôme d'études secondaires de l'Ontario reçoit un diplôme sur lequel figure le sceau rouge de la majeure. On lui remet également le Relevé de la majeure sur lequel sont précisées ses réalisations pour chacune des composantes requises.

Les cinq composantes requises pour obtenir un diplôme d'études secondaires portant le sceau de la majeure haute spécialisation forment ensemble un tout permettant de conjuguer des expériences d'apprentissage basées sur le curriculum avec des apprentissages par l'expérience, ce qui augmente la richesse et la variété de ces expériences pour les élèves et les aide à réussir la transition vers le programme d'études ou de formation postsecondaire de leur choix ou le marché du travail.

Les circonstances locales, telles que les installations et l'équipement, les qualifications du personnel et les partenariats ou ententes, déterminent la façon dont les composantes requises pour la majeure peuvent être offertes aux élèves. Selon le cas, le lieu de prestation

peut être une école secondaire, un collège, un centre de formation ou d'autres établissements approuvés. De plus amples renseignements sur la prestation de la majeure sont fournis dans le *Guide de mise en œuvre de la majeure haute spécialisation*, sous la rubrique « Modèles de prestation ».

Aucune substitution dans les cinq composantes requises de la majeure n'est permise.

1. Ensemble des crédits requis

Toutes les majeures comprennent un ensemble de crédits requis composé de crédits de spécialisation, de crédits d'appui et de crédits en éducation coopérative. L'ensemble des crédits requis pour la majeure en hôtellerie et tourisme est composé :

- i) de 4 crédits de spécialisation;
- ii) de 3 crédits d'appui; et
- iii) de 2 crédits en éducation coopérative.

Les crédits constituant chaque ensemble préparent l'élève à se diriger vers le collège, la formation en apprentissage, le marché du travail ou l'université.

i) Crédits de spécialisation

Chaque majeure comprend **quatre crédits de spécialisation** qui sont spécifiques à un itinéraire d'études. Ceci permet aux élèves d'acquérir une base solide de connaissances et de développer des compétences propres au secteur économique visé par la majeure. Les crédits de spécialisation peuvent être :

- des crédits du curriculum de l'Ontario;
- des crédits pour des cours élaborés à l'échelon local et approuvés par le Ministère;
- des crédits à double reconnaissance assujettis à une approbation distincte selon d'autres politiques et procédures d'habilitation.

Une majeure peut aussi comporter différents domaines de spécialisation. C'est le cas de la majeure en hôtellerie et tourisme qui peut porter soit sur l'hôtellerie, soit sur le tourisme. Un conseil scolaire peut décider d'offrir un ou plusieurs domaines de spécialisation selon les circonstances locales. Toutefois, si plus d'un domaine de spécialisation est offert, les élèves doivent sélectionner leurs quatre crédits de spécialisation en lien avec le domaine de spécialisation choisi afin d'acquérir des connaissances et de développer des compétences dans ce domaine particulier. Des modèles d'ensemble de crédits illustrant les deux principaux domaines de spécialisation ciblés pour cette majeure sont présentés à la section D de ce guide.

ii) Crédits d'appui

Chaque majeure comporte aussi de deux à quatre crédits d'appui du curriculum de l'Ontario. La majeure en hôtellerie et tourisme compte **trois crédits d'appui** dont un en français, un en mathématiques et un en sciences ou affaires et commerce (voir le tableau à la page 9). Ces cours, qui sont donnés par les enseignants chargés des disciplines visées, intègrent des activités d'apprentissage contextualisées (AAC) reliées au secteur et élaborées à partir des attentes du curriculum. Les AAC permettent aux élèves de faire des liens entre ce qu'ils apprennent et la réalité concrète, et de reconnaître l'utilité de leurs apprentissages dans le secteur de leur majeure. Toute activité d'apprentissage contextualisée doit représenter un minimum de six heures d'études et être élaborée selon le modèle fourni à l'annexe A de ce guide.

iii) Crédits en éducation coopérative

L'éducation coopérative fournit des occasions d'apprentissage authentiques en milieu de travail qui permettent aux élèves de raffiner, d'étendre, d'appliquer et de mettre en pratique des connaissances et des compétences qu'ils acquièrent par l'entremise de l'ensemble des crédits de la majeure. Tous les élèves inscrits à la majeure doivent obtenir **deux crédits en éducation coopérative** liés aux crédits de leur majeure. On recommande même qu'ils en obtiennent plus de deux si les circonstances locales et leur horaire le permettent.

Les cours d'éducation coopérative peuvent donner droit à un ou à deux crédits en 11^e ou 12^e année. Il convient toutefois de souligner que les élèves suivant l'itinéraire d'études menant à l'université ont tout intérêt à obtenir leurs deux crédits en éducation coopérative en 11^e année de manière à pouvoir se consacrer entièrement en 12^e année à l'obtention des crédits dont ils ont besoin pour satisfaire aux conditions d'admission à l'université. Selon les circonstances locales, les élèves peuvent obtenir ces crédits d'une des façons suivantes : dans le cadre de la journée scolaire ordinaire ou en suivant un programme de formation continue offert en soirée, un stage d'été ou une classe virtuelle. Voir aussi *Éducation coopérative et autres formes d'apprentissage par l'expérience : Lignes directrices pour les écoles secondaires de l'Ontario* (2000).

Tableau récapitulatif : ensemble des crédits requis pour la majeure en hôtellerie et tourisme

L'ensemble des 9 crédits requis en hôtellerie et tourisme sont présentés dans le tableau ci-après puis détaillés dans le modèle d'itinéraires d'études de la majeure (p. 17), ainsi que dans les exemples illustrant des ensembles de crédits requis pouvant être intégrés à l'horaire pour compléter cette majeure en hôtellerie ou en tourisme (p. 18 et 19).

Aucune substitution de crédit n'est permise pour l'ensemble des crédits figurant au tableau. De plus, tous ces crédits doivent être offerts selon l'année d'études spécifiée. Les conseils scolaires sont tenus de soumettre pour approbation au Ministère leurs itinéraires d'études en y détaillant l'ensemble des crédits requis pour chaque majeure et, le cas échéant, par domaine de spécialisation. Une fois le modèle approuvé, les conseils scolaires ne peuvent pas modifier l'ensemble de crédits requis de la majeure pour l'année en cours.

Ensemble des crédits requis pour la majeure en hôtellerie et tourisme

Crédits		Formation en apprentissage		Collège		Université		Marché du travail	
		11 ^e année	12 ^e année	11 ^e année	12 ^e année	11 ^e année	12 ^e année	11 ^e année	12 ^e année
Crédits de spécialisation en hôtellerie et tourisme*		2	2	2	2	2	2	2	2
Crédits d'appui avec AAC	Français	1		1		1			1
	Mathématiques		1		1		1	1	
	Sciences ou Affaires et commerce	1		1		1		1	
Crédits en éducation coopérative		2		2		2		2	
Nombre total de crédits		9		9		9		9	

* Les cours basés sur le programme-cadre d'éducation technologique du curriculum de l'Ontario peuvent donner droit à un maximum de trois crédits par année d'études, selon le nombre d'heures d'enseignement offertes. Ainsi conçus, ces cours permettent aux élèves « d'exercer et de parfaire leurs compétences pour atteindre le niveau de performance requis pour l'accréditation, l'admission aux programmes d'apprentissage ou la participation aux programmes de transition de l'école au monde du travail. » (voir *Le curriculum de l'Ontario, 11^e et 12^e année – Éducation technologique*, p. 7).

2. Certifications et formations reconnues par le secteur

Les certifications et les formations reconnues par le secteur, incluant celles portant sur la sécurité, sont importantes pour les élèves inscrits à une majeure haute spécialisation et leur fournissent un avantage lorsqu'ils entrent sur le marché du travail, quels que soient leurs objectifs postsecondaires. (Voir le *Guide de mise en œuvre de la majeure haute spécialisation* sous la rubrique « Certifications et formations reconnues par le secteur ».)

Les certifications et les formations doivent :

- être données par une personne détenant la certification, c'est-à-dire une personne reconnue par le fournisseur de la certification ou le secteur en tant qu'administration légalement compétente. (Cette exigence ne s'applique pas à la formation relative au système d'information sur les matières dangereuses utilisées au travail [SIMDUT] qui est offerte à un niveau de sensibilisation seulement.)
- inclure une composante d'évaluation.
- donner droit, de préférence, à une attestation, telle qu'un certificat ou une lettre, que l'élève pourra placer dans son portfolio et que l'école pourra utiliser à des fins de suivi et pour l'établissement du Relevé de la majeure. Le titre, le nombre d'heures complétées ainsi que la date d'obtention de la certification ou de la formation seront inscrits dans le Relevé de la majeure.

Tel que le précise le tableau ci-après, les élèves inscrits à la majeure haute spécialisation en hôtellerie et tourisme doivent obtenir six (6) certifications ou formations dont quatre (4) obligatoires et deux (2) au choix parmi celles figurant au tableau. Les certifications et formations portant un titre officiel sont introduites par une lettre majuscule. La minuscule dénote plutôt une catégorie ou un domaine de formation à l'intérieur duquel une certification ou une formation particulière doit être sélectionnée. Il revient au conseil scolaire ou à l'école de procéder à cette sélection. Les conseils et les écoles peuvent en outre offrir aux élèves la possibilité d'obtenir des certifications et des formations additionnelles.

Liste des certifications ou formations reconnues dans le secteur de l'hôtellerie et du tourisme

Quatre (4) certifications ou formations obligatoires			
Premiers soins	Réanimation cardiorespiratoire (RCR)	service à la clientèle	sensibilisation au système d'information sur les matières dangereuses utilisées au travail (SIMDUT)
Deux (2) certifications ou formations à choisir dans la liste ci-dessous			
agent/agente aux réservations	canotage et techniques de maniement des pagaies	coordonnateur/coordonnatrice d'activités spéciales	cuisinier/cuisinière ou cuisinier/cuisinière à la chaîne
cours de sauvetage	guide de la pêche	guide touristique et accompagnateur/accompagnatrice	interprète du patrimoine
manipulation sécuritaire des aliments (formation de base)	manipulation sécuritaire des aliments (formation avancée)	préposé/préposée à la réception	services à l'entretien ménager
<i>Smart Serve</i>	tourisme (formation de base)		

Il n'est pas permis de faire des substitutions dans la liste ci-dessus ni de changer le nombre de certifications ou de formations requises.

3. Activités d'apprentissage par l'expérience

L'apprentissage par l'expérience comprend des activités qui se déroulent à l'extérieur de la classe ordinaire. Il peut inclure l'observation au poste de travail, le jumelage, l'expérience de travail, l'expérience de travail virtuelle et l'éducation coopérative (voir annexe B). Ces apprentissages par l'expérience permettent aux élèves inscrits à la majeure de connaître les possibilités d'emploi offertes dans le secteur selon leurs objectifs de carrière.

Les activités d'apprentissage par l'expérience fournissent aux élèves des occasions d'explorer le milieu de travail, d'observer les employés au travail, de participer à leurs tâches et de réfléchir à la variété des expériences et des professions offertes dans le secteur. Ces activités sensibilisent les élèves aux compétences essentielles et aux habitudes de travail requises dans le secteur tout en leur permettant de les développer et de les documenter à l'aide d'outils du Passeport-compétences de l'Ontario (PCO). Parmi les tâches relevant d'un apprentissage par l'expérience pourrait figurer celle de donner des exemples explicites d'application des compétences essentielles requises des employés que les élèves ont observés (p. ex., boulanger, réceptionniste d'hôtel, chef cuisinier, conseillère en voyage).

L'apprentissage par l'expérience peut inclure :

- l'accompagnement de l'élève par un autre élève qui suit un stage d'éducation coopérative dans le secteur de l'hôtellerie et du tourisme (exemple de jumelage);
- l'observation d'un chef cuisinier pendant une journée complète (exemple d'une observation au poste de travail);
- un stage de travail d'une ou deux semaines sur un site touristique ou dans un établissement hôtelier (exemple d'expérience de travail);
- la participation de l'élève à une compétition locale, provinciale ou nationale de Compétences Canada;
- la tournée des entreprises touristiques locales;
- la visite d'un salon commercial ou professionnel ou la participation à une conférence organisée par le secteur;
- une expérience de bénévolat visant à faciliter la tenue d'un événement culturel communautaire (p. ex., Jeux franco-ontariens);
- participation des élèves à un camp de leadership ou de survie en région sauvage (p. ex., camp de leadership de la FESFO).

Il convient d'encourager les élèves à s'informer des possibilités d'emploi dans le secteur, et plus particulièrement des possibilités d'y travailler en français, par exemple lors de la visite de conférenciers à l'école.

Certaines activités d'apprentissage par l'expérience peuvent être considérées comme des expériences d'anticipation (voir section 4 ci-après) si l'apprentissage en question convient à l'itinéraire d'études de l'élève. L'observation d'un chef cuisinier ou d'une chef cuisinière

dans un restaurant de la collectivité peut être considérée comme une activité d'apprentissage par l'expérience pour tous les élèves inscrits à la majeure en hôtellerie et tourisme, ou comme une expérience d'anticipation pour les élèves qui ont l'intention de devenir chefs cuisiniers. Cependant, l'activité ou l'expérience en question ne peut être reportée qu'une seule fois dans le Relevé de la majeure, soit au titre d'un apprentissage par l'expérience, soit à celui d'une expérience d'anticipation. Cette restriction cadre avec l'attente exprimée plus haut selon laquelle on s'attend à ce que le programme de la majeure offre aux élèves une gamme de possibilités d'apprentissage par l'expérience aussi vaste et variée que possible.

L'éducation coopérative est aussi une forme d'apprentissage par l'expérience. Toutefois, pour satisfaire aux exigences du programme de la majeure et aux fins de l'établissement du Relevé de la majeure de l'élève, les deux crédits en éducation coopérative doivent être comptés comme tels dans l'ensemble des crédits requis pour la majeure.

Il revient à l'école d'organiser les stages d'apprentissage par l'expérience de telle manière à satisfaire aux exigences suivantes :

- Le stage doit être évalué par une enseignante ou un enseignant avant d'être offert à l'élève, et plus spécialement la portée et l'envergure des expériences d'apprentissage proposées durant le stage, la qualité du milieu d'apprentissage et les conditions relatives à la santé et à la sécurité sur le lieu de travail. (Voir *Éducation coopérative et autres formes d'apprentissage par l'expérience – Lignes directrices pour les écoles secondaires de l'Ontario*, 2000.)
- Chaque stage doit aussi prévoir une couverture de la Commission de la sécurité professionnelle et une garantie d'assurance contre les accidents de travail contractée par le Ministère ou l'employeur. (Voir la note Politique/Programmes n° 76A émise le 27 septembre 2000.)

Pour un complément d'information, consulter la fiche de renseignements sur l'éducation coopérative affichée au www.edu.gov.on.ca/fre/studentsuccess/pathways/coop/coop_fact_sheet.pdf ainsi que le guide *Travailleur avisé, travailleur en santé! – Éducation coopérative et autres formes d'apprentissage par l'expérience* affiché au www.livesafeworksmart.net/french/coop/coop_appdx.htm.

Pour des renseignements sur les exigences concernant l'âge minimum que doit avoir l'élève pour participer à des visites et des expériences en milieu de travail, voir l'annexe C.

4. Expériences d'anticipation

Les élèves inscrits à la majeure doivent aussi avoir des expériences d'apprentissage qui reflètent leur itinéraire d'études et leurs objectifs de carrière. Il pourrait s'agir de la visite d'un collège pour se renseigner sur un programme ou de l'observation d'une classe à l'université dans le domaine d'intérêt de l'élève, ou encore de la visite d'un établissement

où des personnes exercent le métier qui intéresse l'élève. Des causeries ou des entretiens avec des gens de métier ou des professionnels de l'enseignement pourraient aussi être proposés aux élèves de manière à ce qu'ils puissent s'informer au sujet des études ou de la formation qu'ils désirent entreprendre. La durée des expériences d'anticipation pourra varier selon le cas de quelques heures à l'ensemble des heures requises pour compléter un cours dans son entier. En voici quelques exemples.

- *Collège* : participer en auditeur libre à des cours du programme de chef cuisinier.
- *Formation en apprentissage* : observer pendant une journée un coordinateur ou une coordinatrice d'événements spéciaux.
- *Marché du travail* : faire la tournée du service diététique de l'hôpital local.
- *Université* : faire une recherche au sujet du développement de produits alimentaires en consultant un ou une scientifique en produits alimentaires.
- *Tous les itinéraires d'études* : visiter les différents services d'un hôtel ou une agence de voyages.

Une tâche qui reflète l'itinéraire d'études de l'élève doit être proposée à la suite de chaque expérience d'anticipation. Par exemple, l'élève qui désire suivre une formation en apprentissage pourrait avoir à consigner dans un questionnaire des renseignements obtenus auprès d'une apprentie ou d'un apprenti sur sa formation puis à rédiger un rapport de synthèse à partir de ces renseignements.

5. Compétences essentielles et habitudes de travail à documenter à l'aide d'outils du Passeport-compétences de l'Ontario (PCO)

Ressources humaines et Développement social Canada (RHDSC) a identifié et homologué les « compétences essentielles » dont les personnes ont besoin pour s'épanouir pleinement, apprendre et travailler dans la société. Les compétences essentielles sont des compétences de base qui rendent possible l'acquisition d'autres compétences spécifiques à un emploi ou à un milieu de travail, telles que des habiletés techniques. Ces compétences permettent aux personnes d'accomplir les tâches se rattachant à leur emploi et de participer pleinement au milieu de travail et à la vie de leur collectivité. Ces compétences essentielles sont transférables de l'école au milieu de travail, d'un emploi à un autre et d'un secteur à un autre. Le ministère de l'Éducation et le ministère de la Formation et des Collèges et Universités ont développé le Passeport-compétences de l'Ontario (PCO) à partir des compétences essentielles de RHDSC. Le PCO présente aussi des habitudes de travail nécessaires pour vivre, apprendre et travailler. Les compétences essentielles et les habitudes de travail identifiées dans le PCO sont répertoriées ci-après.

Compétences essentielles	Habitudes de travail
<p><i>Communication</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Lecture de textes • Rédaction • Utilisation de documents • Informatique • Communication verbale <p><i>Calcul</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Computations monétaires • Calendriers des budgets et des opérations comptables • Mesures et calculs • Analyse de données numériques • Calcul approximatif <p><i>Capacité de raisonnement</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Planification et organisation du travail • Prise de décisions • Résolution de problèmes • Recherche de renseignements 	<ul style="list-style-type: none"> • Sécurité au travail • Travail en équipe • Fiabilité • Organisation • Travail en autonomie • Initiative • Autonomie sociale • Service à la clientèle • Entrepreneuriat

Le Passeport-compétences de l'Ontario décrit clairement les compétences requises dans presque toutes les professions ainsi que des habitudes de travail importantes pour réussir en milieu de travail. Le PCO est conçu pour être compris de tous et aider les élèves à entrevoir leur choix de métier ou de profession par le prisme de l'école, au fur et à mesure que se construisent leurs compétences et leur confiance en eux et que se précisent leurs objectifs de carrière. Le PCO fournit également aux employeurs des outils pour documenter méthodiquement et de façon cohérente la démonstration des compétences et des habitudes de travail des élèves dans leur milieu de travail.

Les représentants des secteurs consultés lors de l'élaboration des majeures haute spécialisation ont souligné l'importance des compétences essentielles et des habitudes de travail. Les élèves inscrits à la majeure haute spécialisation en hôtellerie et tourisme utilisent le plan de travail du PCO pour documenter les compétences essentielles et les habitudes de travail qu'ils développent par l'entremise des activités d'apprentissage par l'expérience, des expériences d'anticipation et des stages d'éducation coopérative. Pour leur part, les employeurs évaluent et documentent la démonstration de celles-ci dans le plan de travail de l'élève.

Pour exploiter les applications et les ressources du PCO aux fins de la prestation d'une majeure, visiter le site du PCO à l'adresse suivante : <http://skills.edu.gov.on.ca>. Pour des exemples d'utilisation du PCO, voir le *Guide de mise en œuvre de la majeure haute spécialisation*, sous la rubrique « Compétences essentielles et habitudes de travail à documenter à l'aide d'outils du Passeport-compétences de l'Ontario (PCO) ».

D. Itinéraires d'études de la majeure haute spécialisation en hôtellerie et tourisme

Cette section présente des suggestions que les écoles et les conseils scolaires sont invités à exploiter pour faire connaître la majeure haute spécialisation en hôtellerie et tourisme aux élèves dès la 7^e année et les inciter à l'explorer. Il est en effet important d'aider les élèves à cerner les domaines d'activités qui les intéressent, à réfléchir à leur choix de carrière et à planifier leur cheminement.

À cet effet, deux outils importants leur sont fournis dans cette section :

- le modèle d'itinéraires d'études de la majeure haute spécialisation en hôtellerie et tourisme qui montre les cours que les élèves de 9^e et 10^e année peuvent prendre pour explorer la majeure haute spécialisation en hôtellerie et tourisme, ainsi que l'ensemble des crédits à obtenir en 11^e et 12^e année pour compléter le programme selon la destination postsecondaire;
- deux tableaux illustrant chacun, à titre d'exemple, un ensemble de crédits requis pouvant être intégrés à l'horaire pour compléter la majeure en hôtellerie ou en tourisme.

Suggestions relatives à la promotion et à la planification de la majeure haute spécialisation en hôtellerie et tourisme

7^e et 8^e année : sensibilisation

Les exemples suivants sont suggérés pour sensibiliser les élèves de 7^e et 8^e année au programme de la majeure :

- organiser des excursions scolaires, des compétitions et des activités se rattachant à la majeure dans la communauté;
- planifier des présentations ou des causeries animées par des conférenciers ou des gens de métier actifs dans le secteur;
- offrir un programme d'été parrainé par le secteur avant l'entrée au secondaire;
- organiser à l'école secondaire des expériences dans un programme relié au secteur;
- inviter des élèves inscrits à la majeure à venir partager leur expérience avec les élèves.

9^e et 10^e année : exploration

Les élèves qui envisagent de s'inscrire à la majeure haute spécialisation en hôtellerie et tourisme pourraient tirer profit des cours ci-après pour mieux connaître les options professionnelles et éducatives offertes dans le secteur de l'hôtellerie et du tourisme.

- Le cours *Introduction à la technologie* est recommandé pour tous les itinéraires d'études de la majeure centrés sur l'éducation technologique. Il offre aux élèves de 9^e année la possibilité d'explorer diverses technologies, incluant celles reliées à l'hôtellerie et au tourisme, et de s'adonner à des activités s'y rattachant.
- Les cours *Exploration de carrière* et *Découvrir le milieu de travail* de 10^e année comprennent des attentes qui donnent la possibilité d'explorer les professions ainsi que les options de destinations postsecondaires reliées au secteur grâce à l'apprentissage par l'expérience. Ces cours permettent donc aussi de sensibiliser l'élève au programme de la majeure.
- Le cours *Technologie du tourisme et de l'hôtellerie*, recommandé pour tous les élèves de 10^e année qui songent à s'inscrire à la majeure haute spécialisation en hôtellerie et tourisme, offre aux élèves l'occasion d'explorer des technologies utilisées dans le secteur de l'hôtellerie et du tourisme, de découvrir ce qui les intéresse ainsi que leurs aptitudes, et de mieux connaître la majeure en hôtellerie et tourisme.

11^e et 12^e année : spécialisation

Les élèves inscrits à la majeure haute spécialisation en hôtellerie et tourisme acquièrent les connaissances et développent les compétences propres au secteur qui sont nécessaires à l'obtention du diplôme d'études secondaires portant le sceau rouge de la majeure en complétant les cinq composantes requises pour la majeure. Les élèves et leurs parents ou tuteurs consultent les conseillers en orientation ainsi que les enseignants de l'école de manière à choisir les cours correspondant le mieux au profil de l'élève, compte tenu de ses objectifs de carrière.

Des partenaires du secteur de l'hôtellerie et du tourisme ont par ailleurs indiqué qu'une connaissance de l'entrepreneuriat et des pratiques commerciales de base était importante pour les élèves qui se préparent à un métier ou une profession dans le secteur. Il est donc recommandé que les élèves choisissent l'une des options suivantes en 11^e ou 12^e année :

- compléter un cours du curriculum de l'Ontario portant sur l'entrepreneuriat;
- se lancer dans une activité parascolaire centrée sur l'entrepreneuriat (p. ex., participer au Programme de jeunes entrepreneurs de l'Ontario).

Les élèves qui veulent suivre une formation en apprentissage devraient s'inscrire au Programme d'apprentissage pour les jeunes de l'Ontario (PAJO) qui leur permettra de commencer leur formation en vue d'obtenir leur diplôme d'études secondaires de l'Ontario avec la reconnaissance de la majeure haute spécialisation.

Modèle d'itinéraires d'études de la majeure haute spécialisation en hôtellerie et tourisme

• Cases vertes : crédits requis pour la majeure haute spécialisation en hôtellerie et tourisme • (O) : crédits obligatoires pour l'obtention du DESO • (R) : crédits recommandés selon l'itinéraire d'études de l'élève

9 ^e année Exploration	10 ^e année Exploration	Itinéraire : Formation en apprentissage Spécialisation		Itinéraire : Collège Spécialisation		Itinéraire : Université Spécialisation		Itinéraire : Marché du travail Spécialisation	
		11 ^e année	12 ^e année	11 ^e année	12 ^e année	11 ^e année	12 ^e année	11 ^e année	12 ^e année
Crédit optionnel ou obligatoire	English ou crédit optionnel ou obligatoire	English ou crédit optionnel ou obligatoire	English ou crédit optionnel ou obligatoire	English ou crédit optionnel ou obligatoire	English ou crédit optionnel ou obligatoire	English ou crédit optionnel ou obligatoire	English ou crédit optionnel ou obligatoire	English ou crédit optionnel ou obligatoire	English ou crédit optionnel ou obligatoire
(O) Français	(O) Français	(O) Français	(O) Français	(O) Français	(O) Français	(O) Français	(O) Français	(O) Français	(O) Français
(O) Mathématiques	(O) Mathématiques	(O) Mathématiques	Mathématiques	(O) Mathématiques	Mathématiques	(O) Mathématiques	Mathématiques	(O) Mathématiques	(R) Mathématiques
(O) Sciences	(O) Sciences	Sciences ou Affaires et commerce	(R) Sciences ou Affaires et commerce	Sciences ou Affaires et commerce	(R) Sciences	Sciences ou Affaires et commerce	(R) Sciences	Sciences ou Affaires et commerce	Crédit optionnel ou obligatoire
(O) Géographie	(O) Histoire	Majeure en hôtellerie et tourisme	Majeure en hôtellerie et tourisme	Majeure en hôtellerie et tourisme	Majeure en hôtellerie et tourisme	Majeure en hôtellerie et tourisme	Majeure en hôtellerie et tourisme	Majeure en hôtellerie et tourisme	Majeure en hôtellerie et tourisme
(O) English	(O) Exploration de carrière / Éducation à la citoyenneté	Majeure en hôtellerie et tourisme	Majeure en hôtellerie et tourisme	Majeure en hôtellerie et tourisme	Majeure en hôtellerie et tourisme	Majeure en hôtellerie et tourisme	Majeure en hôtellerie et tourisme	Majeure en hôtellerie et tourisme	Majeure en hôtellerie et tourisme
(O) Vie active et santé	(O) Éducation artistique	(Peut compter comme crédits obligatoires) Éducation coopérative (2 crédits) en 11 ^e ou 12 ^e année		(Peut compter comme crédits obligatoires) Éducation coopérative (2 crédits) en 11 ^e ou 12 ^e année		(Peut compter comme crédits obligatoires) Éducation coopérative (2 crédits) en 11 ^e ou 12 ^e année		(Peut compter comme crédits obligatoires) Éducation coopérative (2 crédits) en 11 ^e ou 12 ^e année	
(R) Introduction à la technologie	(R) Technologie du tourisme et de l'hôtellerie	(R) Affaires et commerce ou Géographie ou crédit optionnel ou obligatoire	(R) Éducation coopérative ou crédit optionnel ou obligatoire	(R) Affaires et commerce ou Géographie ou crédit optionnel ou obligatoire	(R) Éducation coopérative ou crédit optionnel ou obligatoire	(R) Sciences ou Affaires et commerce	(R) Mathématiques ou Affaires et commerce	(R) Affaires et commerce ou Géographie ou crédit optionnel ou obligatoire	(R) Affaires et commerce ou éducation coopérative ou crédit optionnel ou obligatoire

Ensemble des crédits requis pour la majeure en hôtellerie et tourisme : spécialisation en hôtellerie (exemple)

- Cases vertes : crédits requis pour la majeure en hôtellerie et tourisme, spécialisation en hôtellerie • (O) : crédits obligatoires pour l'obtention du DESO • (R) : crédits recommandés selon l'itinéraire d'études de l'élève
 • C, E, M, O ou U à la fin des codes de cours indiquent les filières de cours suivants : C / précollégial; E / préemploi; M / préuniversitaire/précollégial; O / ouvert; U / préuniversitaire

Itinéraire : Formation en apprentissage		Itinéraire : Collège		Itinéraire : Université		Itinéraire : Marché du travail	
11 ^e année	12 ^e année	11 ^e année	12 ^e année	11 ^e année	12 ^e année	11 ^e année	12 ^e année
English ou crédit optionnel ou obligatoire	English ou crédit optionnel ou obligatoire	English ou crédit optionnel ou obligatoire	English ou crédit optionnel ou obligatoire	English ou crédit optionnel ou obligatoire	English ou crédit optionnel ou obligatoire	English ou crédit optionnel ou obligatoire	English ou crédit optionnel ou obligatoire
(O) FRA3E Français	(O) FRA4E Français	(O) FRA3C Français	(O) FRA4C Français	(O) FRA3U Français	(O) FRA4U Français	(O) FRA3E Français	(O) FRA4E Français
(O) MCF3M Modèles de fonctions	MCT4C Mathématiques de la technologie au collège	(O) MCF3M Modèles de fonctions	MCT4C Mathématiques de la technologie au collège	(O) MCR3U Fonctions	MDM4U Mathématiques de la gestion des données	(O) MEL3E Mathématiques de la vie courante	(R) MEL4E Mathématiques de la vie courante
SNC3E Sciences ou SNC3M Sciences	(R) SCH4C Chimie	SNC3M Sciences	(R) SCH4C Chimie	SCH3U Chimie	(R) SBI4U Biologie	SNC3E Sciences ou BMX3E Marketing de la vente au détail et des services	GLN4O Saisir le milieu de travail
Crédit de spécialisation TFT3C Hôtellerie ou TFH3E Hôtellerie et tourisme	Crédit de spécialisation TFH4E Hôtellerie et tourisme	Crédit de spécialisation TFT3C Hôtellerie	Crédit de spécialisation TFS4C Tourisme	Crédit de spécialisation TFT3C Hôtellerie	Crédit de spécialisation SCH4U Chimie	Crédit de spécialisation TFH3E Hôtellerie et tourisme	Crédit de spécialisation TFH4E Hôtellerie et tourisme
Crédit de spécialisation TFT3C Hôtellerie	Crédit de spécialisation TFH4E Hôtellerie et tourisme	Crédit de spécialisation TFT3C Hôtellerie	Crédit de spécialisation TFS4C Tourisme	Crédit de spécialisation TFT3C Hôtellerie	Crédit de spécialisation HFA4M Étude de l'alimentation et de la nutrition	Crédit de spécialisation TFH3E Hôtellerie et tourisme	Crédit de spécialisation TFH4E Hôtellerie et tourisme
(Peut compter comme crédits obligatoires) Éducation coopérative (2 crédits) en 11 ^e ou 12 ^e année		(Peut compter comme crédits obligatoires) Éducation coopérative (2 crédits) en 11 ^e ou 12 ^e année		(Peut compter comme crédits obligatoires) Éducation coopérative (2 crédits) en 11 ^e ou 12 ^e année		(Peut compter comme crédits obligatoires) Éducation coopérative (2 crédits) en 11 ^e ou 12 ^e année	
(R) BDI3C Introduction à l'entrepreneuriat ou CGG3O Voyages et tourisme : une perspective géographique régionale	(R) Éducation coopérative ou crédit optionnel ou obligatoire	(R) BDI3C Introduction à l'entrepreneuriat ou BMI3C Introduction au marketing	(R) Éducation coopérative	(R) SBI3U Biologie	(R) MHF4U Fonctions avancées ou BOH4M Principes de gestion	(R) BDP3O Esprit entrepreneurial ou CGG3O Voyages et tourisme : une perspective géographique régionale	(R) Éducation coopérative

Ensemble des crédits requis pour la majeure en hôtellerie et tourisme : spécialisation en tourisme (exemple)

- Cases vertes : crédits requis pour la majeure en hôtellerie et tourisme, spécialisation en tourisme
- (O) : crédits obligatoires pour l'obtention du DESO
- (R) : crédits recommandés selon l'itinéraire d'études de l'élève
- C, E, M, O ou U à la fin des codes de cours indiquent les filières de cours suivants : C / précollégial; E / préemploi; M / préuniversitaire/précollégial; O / ouvert; U / préuniversitaire

Itinéraire : Formation en apprentissage		Itinéraire : Collège		Itinéraire : Université		Itinéraire : Marché du travail	
11 ^e année	12 ^e année	11 ^e année	12 ^e année	11 ^e année	12 ^e année	11 ^e année	12 ^e année
English ou crédit optionnel ou obligatoire	English ou crédit optionnel ou obligatoire	English ou crédit optionnel ou obligatoire	English ou crédit optionnel ou obligatoire	English ou crédit optionnel ou obligatoire	English ou crédit optionnel ou obligatoire	English ou crédit optionnel ou obligatoire	English ou crédit optionnel ou obligatoire
(O) FRA3E Français	(O) FRA4E Français	(O) FRA3C Français	(O) FRA4C Français	(O) FRA3U Français	(O) FRA4U Français	(O) FRA3E Français	(O) FRA4E Français
(O) MCF3M Modèles de fonctions	MCT4C Mathématiques de la technologie au collège	(O) MCF3M Modèles de fonctions	MCT4C Mathématiques de la technologie au collège	(O) MCR3U Fonctions	MDM4U Mathématiques de la gestion des données	(O) MEL3E Mathématiques de la vie courante	(R) MEL4E Mathématiques de la vie courante
BDI3C Introduction à l'entrepreneuriat	(R) BAN4E Comptabilité de la petite entreprise	BDI3C Introduction à l'entrepreneuriat	(R) BDV4C Entrepreneuriat : Planification d'une entreprise	SB13U Biologie	(R) SCH4U Chimie	BMX3E Marketing de la vente au détail et des services	(R) Éducation coopérative
Crédit de spécialisation TFH3E Hôtellerie et tourisme	Crédit de spécialisation TFS4C Tourisme	Crédit de spécialisation TFT3C Hôtellerie	Crédit de spécialisation TFS4C Tourisme	Crédit de spécialisation TFT3C Hôtellerie	Crédit de spécialisation SBI4U Biologie	Crédit de spécialisation TFH3E Hôtellerie et tourisme	Crédit de spécialisation TFH4E Hôtellerie et tourisme
Crédit de spécialisation TFH3E Hôtellerie et tourisme	Crédit de spécialisation TFS4C Tourisme	Crédit de spécialisation TFT3C Hôtellerie	Crédit de spécialisation TFS4C Tourisme	Crédit de spécialisation CGD3M Géographie de l'Amérique : une perspective continentale	Crédit de spécialisation CGU4U Géographie mondiale : le milieu humain	Crédit de spécialisation TFH3E Hôtellerie et tourisme	Crédit de spécialisation TFH4E Hôtellerie et tourisme
(Peut compter comme crédits obligatoires) Éducation coopérative (2 crédits) en 11 ^e ou 12 ^e année		(Peut compter comme crédits obligatoires) Éducation coopérative (2 crédits) en 11 ^e ou 12 ^e année		(Peut compter comme crédits obligatoires) Éducation coopérative (2 crédits) en 11 ^e ou 12 ^e année		(Peut compter comme crédits obligatoires) Éducation coopérative (2 crédits) en 11 ^e ou 12 ^e année	
(R) CGT3E Géographie et technologie : les outils du géographe	(R) BDV4C Entrepreneuriat : Planification d'une entreprise ou Éducation coopérative	(R) CGG3O Voyages et tourisme : une perspective géographique régionale	(R) CGU4C Géographie mondiale : le milieu urbain	(R) SCH3U Chimie ou CIE3M Le droit canadien et international	(R) BOH4M Principes de gestion	(R) CGT3E Géographie et technologie : les outils du géographe	(R) Éducation coopérative

E. Professions dans le secteur de l'hôtellerie et du tourisme

La Classification nationale des professions (CNP) classe et décrit les professions au Canada à l'aide d'un système de code numérique de quatre chiffres appelé Code national des professions. Ce système et ces codes constituent la source officielle de renseignements sur les professions au Canada. Il suffit d'entrer ce code de quatre chiffres dans la case « Recherche rapide » sur le site Web de la CNP (www23.hrdc-drhc.gc.ca) pour obtenir des renseignements sur les professions reliées à une carrière.

Pour de plus amples renseignements sur une profession, on peut également visiter le site Web du Passeport-compétences de l'Ontario (<http://skills.edu.gov.on.ca>). Il suffit de cliquer sur « Professions et tâches » dans la barre de navigation, puis de choisir « Classés par code » et enfin de cliquer sur le crochet (✓) « Échantillon de tâches du milieu de travail » pour obtenir une description de la profession, un sommaire des compétences essentielles requises dans cette profession et une liste de tâches typiques accomplies au travail. Des liens permettent aussi l'accès à d'autres sites sur la carrière et l'emploi.

Le tableau suivant contient des exemples de professions propres au secteur de l'hôtellerie et du tourisme réparties selon le genre de formation ou d'éducation postsecondaire habituellement exigé pour chaque profession. Leur nomenclature et code sont tirés de la banque de données du CNP et pourraient différer un peu de ceux utilisés sur le terrain.

Collège	Formation en apprentissage
<ul style="list-style-type: none"> • Agent/agente d'information touristique (5124) • Conseiller/conseillère en voyages (6431) • Directeur/directrice de la restauration et des services alimentaires (0631) • Directeur/directrice de services d'hébergement (0632) • Directeur général/directrice générale d'hôtel (0015) • Planificateur/planificatrice de congrès et d'événements (1226) • Superviseur/superviseure des services alimentaires (6212) 	<ul style="list-style-type: none"> • Boucher/bouchère – commerce de détail (6251) • Boulanger/boulangère (6252) • Chef (6241) • Coordonnateur/coordonnatrice d'événements spéciaux (1226) • Cuisinier/cuisinière (6242)

Marché du travail

- Agent/agent de billetterie (sauf transport aérien) (6434)
- Commis aux réservations (sauf transport aérien) (6434)
- Commissaire et agent/agent de bord (6432)
- Directeur/directrice des services d'entretien ménager (6213)
- Guide touristique et guide itinérant/guide itinérante (6441)
- Préposé/préposée de bureau d'information touristique (1453)
- Réceptionniste d'hôtel (6435)
- Réceptionniste et standardiste (1414)
- Représentant/représentante de commerce en vin – commerce de gros (6411)
- Serveur/serveuse au comptoir et aides de cuisine (6641)
- Serveur/serveuse d'aliments et de boissons (6453)
- Styliste culinaire (5243)
- Valet de chambre d'hôtel (6683)

Université

- Diététiste et nutritionniste (3132)
- Inspecteur/inspectrice de la santé publique, de l'environnement et de l'hygiène et de la sécurité au travail (2263)
- Professionnel/professionnelle des relations publiques et des communications (5124)
- Scientifique des produits alimentaires et bactériologiste (2121)

F. Programmes postsecondaires et de formation dans le secteur de l'hôtellerie et du tourisme

On trouvera ci-dessous des exemples de programmes postsecondaires et de formations liés au secteur de l'hôtellerie et du tourisme ainsi que les diplômes auxquels ils donnent droit.

Collège

Programmes offerts en français :

Administration des affaires – marketing	Certificat
Arts culinaires	Certificat
Commerce – gestion informatisée d'entreprise	Diplôme
Développement économique communautaire	Diplôme
Gestion hôtelière et de restaurant	Diplôme
Promotion de l'activité physique et de la santé	Diplôme
Relations publiques	Diplôme
Tourisme et voyage	Diplôme

Programmes offerts en anglais :

Baking and Pastry Arts	Diploma
Chef	Diploma
Cook	Diploma
Culinary Management	Diploma
Hotel, Resort, and Restaurant Management	Diploma
Recreation and Leisure Services	Diploma
Special Events Management	Diploma
Tourism and Travel – Adventure and Ecotourism	Diploma
Tourism Marketing and Operations	Diploma

Formation en apprentissage

Programmes offerts en français :

Aide-cuisinier ou aide-cuisinière	Certificat d'apprentissage/ Certificat de qualification professionnelle
Boulangier/boulangère	Certificat d'apprentissage/ Certificat de qualification professionnelle
Coordonnateur/coordonnatrice d'événements spéciaux	Certificat d'apprentissage/ Certificat de qualification professionnelle
Cuisinier/cuisinière	Certificat d'apprentissage/ Certificat de qualification professionnelle
Découpeur ou découpeuse de viande au détail	Certificat d'apprentissage/ Certificat de qualification professionnelle
Pâtissier ou pâtissière	Certificat d'apprentissage/ Certificat de qualification professionnelle

Programmes offerts en anglais :

Assistant Cook	Certificate of Apprenticeship/ Certificate of Qualification
Baker	Certificate of Apprenticeship/ Certificate of Qualification
Chef	Certificate of Apprenticeship/ Certificate of Qualification
Cook	Certificate of Apprenticeship/ Certificate of Qualification
Patissier	Certificate of Apprenticeship/ Certificate of Qualification
Retail Meat Cutter	Certificate of Apprenticeship/ Certificate of Qualification
Special Events Coordinator	Certificate of Apprenticeship/ Certificate of Qualification

Marché du travail

Programmes offerts en français :

Préposé/préposée au service des banquets et des boissons	Certificat
Croupier/croupière	Certificat
Agent/agente aux réservations	Certificat
Coordonnateur/coordonnatrice d'activités spéciales	Certificat

Programmes offerts en anglais :

Banquet Food and Beverage Server	Certificate
Reservations Sales Agent	Certificate

Université

Programmes offerts en français :

Biochimie	Baccalauréat
Certification de conseiller ou conseillère en condition physique et habitudes de vie	Certificat
Chimie	Baccalauréat
Commerce	Baccalauréat
Éducation physique – option en promotion de la santé	Baccalauréat spécialisé
Éducation physique – option en leadership : activités physiques de plein air	Baccalauréat spécialisé
Éthique et société	Baccalauréat spécialisé
Études en mondialisation	Baccalauréat
Études médiévales	Baccalauréat
Gestion des ressources humaines	Baccalauréat
Mathématiques et sciences économiques	Baccalauréat spécialisé
Sciences commerciales – option en finance	Baccalauréat
Sciences commerciales – option en gestion des ressources humaines	Baccalauréat
Sciences commerciales – option en gestion internationale	Baccalauréat

Sciences commerciales – option en management	Baccalauréat
Sciences de la nutrition	Baccalauréat
Sciences du loisir	Baccalauréat
Sciences sociales	Baccalauréat
Sociologie	Baccalauréat
Sociologie spécialisée en développement international et mondialisation	Baccalauréat spécialisé
Sociologie spécialisée en économie internationale et développement	Baccalauréat spécialisé

Programmes offerts en anglais :

Foods and Nutrition	Bachelor's degree
Hospitality and Tourism Management	Bachelor's degree
Hotel and Food Administration	Bachelor's degree
Nutritional Sciences	Bachelor's degree
Outdoor Recreation, Parks and Tourism	Bachelor's degree
Tourism and Environment	Bachelor's degree

G. Ressources

Les ressources ci-après sont accessibles en ligne et peuvent servir aux recherches d'information liées au secteur de l'hôtellerie et du tourisme, à la formation et à la santé et la sécurité en milieu de travail.

Associations et autres

Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA)	www.inspection.gc.ca
Association canadienne des agences de voyages (ACTA)	www.acta.ca
Association canadienne des professionnels des services alimentaires (ACPSA) (site en anglais)	www.cafp.com
Association canadienne des restaurateurs et des services alimentaires	www.crfa.ca/francais/default.asp
Association de l'éducation coopérative de l'Ontario	www.ocea.on.ca
Association de l'industrie touristique du Canada	www.tiac-aitc.ca
Association des Hôtels du Canada (site en anglais)	www.hotelassociation.ca
Association Internationale de Professionnels du Tourisme	www.skol.org/index.asp?idioma=F
Canadian Hotel Marketing & Sales Executives (CHMSE) (site en anglais)	www.chmse.com
Commission canadienne du tourisme (site d'affaires officiel)	www.corporate.canada.travel
Commission de la capitale nationale (CCN)	www.canadascapital.gc.ca
Conseil canadien des ressources humaines en tourisme (CCRHT)	www.cthrc.ca
Entreprises Canada (Plan d'affaires interactif)	www.entreprisescanada.ca/pai/
Entreprises Canada (Services aux entrepreneurs)	www.entreprisescanada.ca
Fédération culinaire canadienne (site en anglais, site français en construction)	www.ccfcc.ca

Fondation canadienne d'éducation économique (FCEE)	www.cfee.org
Fondation canadienne des jeunes entrepreneurs	www.fcje.ca
Guide touristique officiel du Canada (Commission canadienne du tourisme)	www.canada.travel
Hospitality Net (site en anglais)	www.hospitalitynet.org
Institut canadien des conseillers en voyage (ICCV)	www.citc.ca/index-f.asp
International Technology Education Association (site en anglais)	www.iteaconnect.org
L'Alliance des conseils sectoriels	www.councils.org
L'Association des conseillers en orientation de l'Ontario (site en anglais)	www.osca.ca
Le Conference Board du Canada	www.conferenceboard.ca/francais
Ontario Council for Technology Education (OCTE) (site en anglais)	www.octe.on.ca
Ontario Restaurant Hotel & Motel Association (site en anglais)	www.orhma.com
Ontario Tourism Education Corporation (OTEC) (site en anglais)	www.otec.org
Parcs Canada	www.pc.gc.ca
Regroupement des organismes du patrimoine franco-ontarien (Francoroute)	www.ropfo.ca
Ressources humaines et Développement social Canada	www.rhdsc.gc.ca
Santé Canada	www.hc-sc.gc.ca
Tourisme autochtone Canada (TAC)	www.aboriginaltourism.ca
Travel Industry Council of Ontario (TICO) (site en anglais)	www.tico.on.ca

Cheminement de carrière : formation, études et métiers

Applications du travail et de l'apprentissage (Projet national ATA)	www.awal.ca
Career Cruising (site en anglais)	www.careercruising.com
Centre d'études indépendantes	www.ilc.org/index2.html
Centre de demande d'admission aux universités de l'Ontario	http://centre.ouac.on.ca
Centre de services aux entreprises Canada-Ontario	www.entreprisescanada.ca/ontario

Compétences Canada	www.skillscanada.com
Emploi-Avenir	www.jobfutures.ca
Emploi Ontario	www.edu.gov.on.ca/fre/tcu/etlanding.html
Guichet Emplois	www.jobbank.gc.ca
Industrie Canada	www.strategis.ic.gc.ca
Jeunes Entreprises	www.jacan.org
Ministère de la Formation et des Collèges et Universités	www.edu.gov.on.ca/fre/tcu/
Ministère de la Recherche et de l'Innovation	www.mri.gov.on.ca
Ministère de l'Éducation	www.edu.gov.on.ca/fre/
Ministère des Petites Entreprises et de l'Entrepreneuriat	www.sbe.gov.on.ca
Ministère des Richesses naturelles	www.mnr.gov.on.ca
Ministère du Tourisme	www.tourism.gov.on.ca
Ministère du Travail	www.labour.gov.on.ca
Ontario <i>info</i> Emploi	www.onwin.ca/francais/index.cfm
« Passage... vers la réalisation professionnelle », programme du Réseau SocioAction des Femmes francophones (RéSAFF)	www.resaff.ca/fr/Programme_PASSAGE_101.html
Passeport-compétences de l'Ontario (PCO)	http://skills.edu.gov.on.ca
Passeport pour la prospérité	www.edu.gov.on.ca/fre/general/elemsec/job/passport
Perspectives Jeunesse Ontario	http://youthjobs.gov.on.ca
Perspectives Ontario (<i>Guide de la planification de carrière en Ontario</i>)	www.edu.gov.on.ca/fre/prospects/
Programme des normes interprovinciales Sceau rouge	www.red-seal.ca
Service d'admission des collèges de l'Ontario	www.collegesdelontario.ca
Skills Canada – Ontario (site en anglais)	www.skillsontario.com
Vos compétences sont-elles à la hauteur? TOWES	http://measureup.towes.com

Santé, sécurité et certifications

Ambulance St-Jean	www.sja.ca/fr
Association ontarienne de la sécurité dans la construction / Construction Safety Association of Ontario (site en anglais)	www.csao.org
Centre canadien d'hygiène et de sécurité au travail (CCHST)	www.cchst.ca
Commission de la sécurité professionnelle et de l'assurance contre les accidents du travail (CSPAAT)	www.wsib.on.ca
Conseil canadien de la sécurité (CCS)	www.safety-council.org/CCS/findex.html
Croix-Rouge canadienne	www.croixrouge.ca
Electrical Safety Authority	www.esinspection.net
Entreprises d'été (Ministère des Petites Entreprises et de l'Entrepreneuriat)	www.sbe.gov.on.ca/ontcan/sbe/fr/youth_summerco_fr.jsp
Industrial Accident Prevention Association (IAPA) (site en anglais)	www.iapa.ca
Passeport sécurité	www.passporttosafety.com/francais
Prevention Dynamics (site en anglais)	www.preventiondynamics.com
Publications en matière de santé et de sécurité	www.labour.gov.on.ca/french/hs/hs_pubs.html
Sensibilisation des jeunes à la sécurité au travail	www.prevenez-les.ca
Société de sauvetage	www.lifesaving.ca
Système d'information sur les matières dangereuses utilisées au travail (SIMDUT) – formation en ligne (site en anglais)	www.virtualwhmis.com
Travailleur avisé, travailleur en santé!	www.livesafeworksmart.net

H. Annexes

Annexe A : Activité d'apprentissage contextualisée (AAC) pour la majeure haute spécialisation

Les crédits d'appui requis aux fins de la majeure doivent intégrer des activités d'apprentissage contextualisées (AAC). Il s'agit d'activités requérant l'application de connaissances et de compétences qui sont étroitement liées au secteur économique de la majeure. Ces activités d'apprentissage permettent de satisfaire aux attentes du curriculum se rattachant à ces cours.

L'activité d'apprentissage doit représenter un minimum de six heures d'études. Les conseils scolaires peuvent élaborer une activité d'apprentissage contextualisée dont la réalisation demandera ces six heures ou une séquence d'activités plus courtes qui requerront ensemble six heures d'études.

Le formulaire ci-joint doit être utilisé pour décrire chaque activité ou série d'activités d'apprentissage contextualisée associée aux crédits d'appui de la majeure. Les conseils scolaires soumettront pour approbation au ministère de l'Éducation les formulaires dûment remplis et y joindront tout le matériel à utiliser pour compléter les activités (p. ex., exercices, clés de correction).

Modèle à utiliser pour l'activité d'apprentissage contextualisée*(Soumettre tout le matériel en format Microsoft Word.)***Renseignements généraux**

Conseil scolaire : _____

Date d'élaboration de l'AAC : _____

Personne pouvant fournir des renseignements sur cette activité :

Poste : _____

Téléphone : () _____ - _____ Télécopieur : () _____ - _____

Courriel : _____

Majeure haute spécialisation	
Code et titre du cours	
Titre de l'activité ou de la série d'activités comptant au titre d'une AAC	

Modèle pour l'AAC | suite >

> Modèle pour l'AAC | suite

Brève description de l'activité d'apprentissage contextualisée (ou de la série d'activités comptant au titre d'une AAC)	
Durée	<i>(Un minimum de 6 heures est requis pour compléter l'activité ou la série d'activités.)</i>
Attente(s)	<i>(Indiquer le ou les domaines d'étude du programme-cadre et l'attente ou les attentes à évaluer pour l'activité ou la série d'activités.)</i>
Contenus d'apprentissage	<i>(Indiquer la ou les rubriques du programme-cadre et les contenus d'apprentissage se rapportant aux attentes évaluées pour l'activité ou la série d'activités.)</i>
Compétences essentielles et habitudes de travail identifiées à l'aide du Passeport-compétences de l'Ontario	<i>(Indiquer les compétences essentielles et les habitudes de travail identifiées à l'aide du Passeport-compétences de l'Ontario et exercées du fait de cette activité ou de cette série d'activités.)</i>
Attentes relatives à l'enseignement religieux le cas échéant	

> Modèle pour l'AAC | suite

Stratégies d'enseignement et d'évaluation

Notes de l'enseignante ou de l'enseignant (Fournir des suggestions qui faciliteront la prestation de l'activité d'apprentissage contextualisée. Par exemple, rappeler aux enseignants de veiller à ce que tout le matériel nécessaire, notamment les documents authentiques du secteur, soit mis à la disposition des élèves pour l'activité.)

Mise en situation (L'enseignante ou l'enseignant présente aux élèves une situation de travail reliée à la majeure.)

Stratégies (Dans un style télégraphique, l'enseignante ou l'enseignant énumère dans un ordre séquentiel et décrit les stratégies d'enseignement et d'évaluation utilisées pour appuyer l'apprentissage. Il faut joindre tous les exercices, les questionnaires, les projets, les expériences, etc., qui sont destinés aux élèves.)

> Modèle pour l'AAC | suite

Ressources <i>(Énumérer toutes les ressources nécessaires pour offrir l'activité ou la série d'activités.)</i>
Matériel utilisé en milieu de travail (p. ex., dessins techniques, guides, cahier de spécifications, feuilles d'analyse)
Ressources humaines
Imprimés
Vidéos / DVD
Logiciels
Sites Web
Autres

> **Modèle pour l'AAC | suite**

Adaptations

(Énumérer les adaptations pédagogiques, les adaptations environnementales et les adaptations en matière d'évaluation.)

Matériel annexé

Énumérer la liste du matériel envoyé avec cette activité d'apprentissage contextualisée. (Joindre tout le matériel utilisé pour offrir l'activité ou la série d'activités d'apprentissage contextualisées, comme les feuilles de travail des élèves, les tests, etc.)

Annexe B : Renseignements relatifs aux formes d'apprentissage par l'expérience et programmes connexes*

Durée	Crédits	Description	Éléments clés
Observation au poste de travail			
de 1/2 à 1 journée (dans certains cas 3 jours)	aucun	observation individuelle d'un travailleur ou d'une travailleuse dans un lieu de travail	<ul style="list-style-type: none"> • jumelage d'un élève avec un travailleur qui occupe un emploi particulier • peut être intégrée à un cours donnant droit à un ou des crédits • peut faire partie d'un programme de transition de l'école au monde du travail • requiert les formulaires de sorties éducatives pour les observations d'une journée[†] • requiert un « accord sur la formation pratique » pour des observations de plus d'une journée à condition que l'élève ait au moins 14 ans[†]
Jumelage			
de 1/2 à 1 journée	aucun	observation individuelle d'un élève d'un programme d'éducation coopérative sur le lieu du stage	<ul style="list-style-type: none"> • jumelage d'un élève avec un élève d'un programme d'éducation coopérative • peut être intégré à un cours donnant droit à un ou des crédits • peut faire partie d'un programme de transition de l'école au monde du travail • requiert les formulaires de sorties éducatives[†]
Expérience de travail			
de 1 à 4 semaines	aucun	occasion d'apprentissage pratique dans le cadre d'un cours donnant droit à un ou des crédits, qui offre à l'élève des expériences de travail de courte durée, soit généralement une semaine ou deux, mais jamais plus de quatre semaines	<ul style="list-style-type: none"> • stage de courte durée en rapport avec une discipline particulière • fait partie intégrante d'un cours particulier donnant droit à un ou des crédits • requiert une préparation au stage • requiert un plan d'apprentissage personnalisé • requiert un « accord sur la formation pratique » à condition que l'élève ait au moins 14 ans[†]
Expérience de travail virtuelle			
l'équivalent de 1 à 4 semaines	aucun	expérience de travail simulée, dans le cadre de cours donnant droit à un ou des crédits, qui permet aux élèves, y compris ceux qui bénéficient d'un plan d'enseignement individualisé ou de services à l'enfance en difficulté et ceux qui étudient dans les régions rurales, de se prévaloir d'expériences de travail plus variées que celles offertes par l'économie locale	<ul style="list-style-type: none"> • stage de travail virtuel de courte durée en rapport avec une discipline particulière, qui est possible grâce à l'utilisation de logiciels et d'Internet • fait partie intégrante d'un cours particulier donnant droit à un ou des crédits • requiert une préparation au stage • requiert un plan d'apprentissage personnalisé • requiert une formation sur les protocoles du réseau Internet (sécurité, respect de la vie privée et confidentialité)

Renseignements | suite >

> Renseignements | suite

Durée	Crédits	Description	Éléments clés
Éducation coopérative			
une année entière ou un semestre entier, selon le cas	1 crédit pour chaque cours d'éducation coopérative de 110 heures donnant droit à un crédit, terminé avec succès	expérience d'apprentissage pratique permettant d'obtenir des crédits, qui intègre le travail théorique fait en classe et des expériences pratiques dans un lieu de travail pour permettre aux élèves d'appliquer et de raffiner les connaissances et les habiletés acquises dans un cours connexe du curriculum ou un cours élaboré à l'échelon local	<ul style="list-style-type: none"> • requiert un plan d'apprentissage personnalisé • permet d'obtenir des crédits • requiert 15 heures de préparation au stage • est suivie par l'enseignante ou l'enseignant chargé de l'éducation coopérative • comporte une composante en salle de classe et en milieu de travail • suppose une réflexion sur l'apprentissage • comprend une évaluation du rendement des élèves • requiert 7 heures d'intégration en salle de classe par crédit • requiert un « accord sur la formation pratique » à condition que l'élève ait au moins 14 ans¹
Programme de transition de l'école au monde du travail			
variable (entre 3 et 4 semestres pendant les 11 ^e et 12 ^e années), mais le plus souvent au moins 2 ans	variable suivant le type d'expérience pratique dans un lieu de travail	combinaison d'éducation et de formation à l'école et au travail qui offre toute une gamme d'occasions d'apprentissage	<ul style="list-style-type: none"> • est axé sur l'élève qui compte se joindre directement à la population active à la fin de ses études secondaires • requiert l'établissement de partenariats avec des employeurs • apporte un renforcement au curriculum grâce à la participation des employeurs • permet d'obtenir des crédits d'éducation coopérative • requiert un « accord sur la formation pratique » à condition que l'élève ait au moins 14 ans¹
Programme d'apprentissage pour les jeunes de l'Ontario (PAJO)			
variable (entre 3 et 4 semestres pendant les 11 ^e et 12 ^e années), mais le plus souvent au moins 2 ans	variable suivant les occasions offertes au niveau local	possibilité pour un élève de satisfaire aux conditions d'obtention du diplôme d'études secondaires tout en suivant un programme d'apprentissage visant l'exercice d'un métier	<ul style="list-style-type: none"> • vise les élèves de 16 ans et plus qui ont déjà obtenu 16 crédits en vue de l'obtention du diplôme d'études secondaires • peut supposer l'inscription de l'élève à un programme d'apprentissage • requiert la présentation, de la part de l'élève et du superviseur, d'une documentation descriptive des compétences spécifiques acquises dans un métier • permet d'obtenir des crédits d'éducation coopérative • requiert un « accord sur la formation pratique »¹

* Adapté du document intitulé *Éducation coopérative et autres formes d'apprentissage par l'expérience* (Ministère de l'Éducation de l'Ontario, 2000, p. 7 et 8).

¹ Voir la note Politique/Programmes n° 76A, *Assurance contre les accidents du travail pour les élèves des programmes de formation pratique*, affichée sur le site Web du ministère de l'Éducation au www.edu.gov.on.ca/extra/fre/ppm/76af.html. Voir aussi l'annexe B du *Guide de mise en œuvre de la majeure haute spécialisation*. Il revient aux enseignantes et aux enseignants chargés des programmes de formation pratique de veiller à ce que le milieu de travail dans lequel chaque élève est placé soit conforme aux normes en vigueur en matière de santé et de sécurité.

Annexe C : Âge minimum pour travailler et visiter des lieux de travail en Ontario¹

Majeure haute spécialisation ²	Genre de lieu de travail	Âge minimum pour travailler	Âge minimum pour travailler / conditions pour visiter ³
<ul style="list-style-type: none"> • Affaires • Arts et culture • Hôtellerie et tourisme • Santé et bien-être 	Établissements industriels ⁴ tels que bureaux, magasins, installations sportives, aires de service de restaurant	14	Le règlement régissant les établissements industriels (Règlement 851, R.R.O. 1990) adopté en vertu de la <i>Loi sur la sécurité et la santé au travail</i> énonce les restrictions relatives à l'âge minimum pour les travailleurs et s'applique à des lieux de travail tels que des bureaux, magasins, installations sportives, restaurants et usines. Toutefois, le règlement stipule que les personnes plus jeunes que l'âge minimum peuvent visiter ces établissements (mais pas y travailler) si :
<ul style="list-style-type: none"> • Affaires • Fabrication • Hôtellerie et tourisme • Transports 	La plupart des usines ⁵ y compris les restaurants et toute cuisine commerciale, les garages d'entretien de véhicules automobiles, les aires de préparation des fruits et légumes frais et de la viande ou les aires d'expédition et de réception des épicerie, des buanderies et des entrepôts	15	<ul style="list-style-type: none"> • elles sont accompagnées d'une personne qui a atteint l'âge de la majorité (p. ex., une personne de 18 ans); • elles sont guidées lors d'une visite de l'établissement industriel (p. ex., bureau, magasin, installation sportive ou usine); • elles sont dans une aire de l'établissement industriel utilisée pour la vente; ou • elles sont dans une aire de l'établissement à laquelle le public a généralement accès.
<ul style="list-style-type: none"> • Foresterie 	Exploitation forestière ⁶	16	

N.B.: Les notes explicatives sont regroupées à la suite de ce tableau.

Âge minimum | suite >

> Âge minimum | suite

Majeure haute spécialisation ²	Genre de lieu de travail	Âge minimum pour travailler	Âge minimum pour travailler / conditions pour visiter ³
• Construction	Chantier de construction ⁷	16	En vertu du règlement régissant les chantiers de construction (Règlement 213/91) adopté en vertu de la <i>Loi sur la sécurité et la santé au travail</i> , l'âge minimum pour travailler ou visiter tout chantier de construction est de 16 ans. Une personne âgée de moins de 16 ans peut visiter un chantier de construction <i>seulement</i> lorsque les travaux n'y sont pas effectués. (Veuillez cependant noter que les définitions de <i>construction</i> et de <i>chantier de construction</i> comprennent une grande diversité de genres de travail et de lieux de travail. Il est important d'examiner les définitions attentivement. Voir note 7, ci-dessous.)
• Exploitation minière	Mines de surface ⁸ , installations minières ⁹ Mines souterraines Front de taille d'une mine de surface	16 18 18	Le règlement régissant les mines et les installations minières (Règlement 854, R.R.O. 1990) adopté en vertu de la <i>Loi sur la sécurité et la santé au travail</i> permet les visites guidées ou les visites aux mines et aux installations minières de personnes plus jeunes que l'âge minimum pour travailler, si elles sont accompagnées et sous la direction d'un guide.
• Agriculture • Environnement • Horticulture et aménagement paysager • Santé et bien-être	Certains lieux de travail (ou des parties de ces derniers) peuvent être visés, en ce qui concerne les restrictions d'âge, par les règlements régissant d'autres secteurs. Par exemple, voir le règlement sur les établissements industriels (Règlement 851, R.R.O. 1990).		
• Construction • Fabrication	Nettoyage de vitres	18	Sans objet. (Le règlement régissant le nettoyage de vitres est le Règlement 859, R.R.O. 1990.)

N.B.: Les notes explicatives sont regroupées à la suite de ce tableau.

Âge minimum | suite >

> Âge minimum | suite

Notes explicatives

1. Tel que précisé dans les règlements adoptés en vertu de la *Loi sur la sécurité et la santé au travail*. D'autres lois et règlements adoptés en vertu de ces lois déterminent l'âge minimum pour une variété de métiers.

De plus, certains lieux de travail ont établi leur propre âge minimum d'embauche, *plus rigoureux*. Par exemple, certains établissements de vente au détail et chaînes de restaurants n'embaucheront personne de moins de 16 ans, même si la limite d'âge minimum légale est inférieure. De même, certains établissements industriels et autres lieux de travail qui exigent l'utilisation d'équipement lourd ou de machinerie n'embaucheront personne de moins de 18 ans, même si la limite d'âge minimum légale peut être inférieure. De telles exigences particulières quant à l'âge minimum peuvent être acceptables, pourvu que leurs restrictions n'entrent pas en conflit avec le *Code des droits de la personne* de l'Ontario ou toute autre loi en vigueur.

2. La colonne 1 précise les majeures haute spécialisation auxquelles les catégories de lieux de travail de la colonne 2 peuvent être associées. Il convient cependant de souligner que certaines majeures peuvent comporter des lieux de travail mentionnés dans plus d'une catégorie (p. ex., la majeure en affaires peut comprendre les bureaux, les usines et les chantiers de construction). Pour vérifier à partir de ce tableau la conformité relative à l'âge minimum pour travailler et visiter, il faut donc toujours prendre en compte le genre de lieu de travail particulier faisant partie du programme (colonne 2), et non le secteur auquel le programme se rattache (colonne 1).
3. Dans certaines conditions, comme indiqué dans ce tableau, les personnes plus jeunes que l'âge minimum peuvent visiter certains lieux de travail, mais non y travailler.
4. En vertu de la *Loi sur la santé et la sécurité au travail*, **établissement industriel** signifie immeuble à bureaux, usine, installation sportive, magasin ou bureau, y compris le bien-fonds, les bâtiments et les structures qui s'y rattachent.
5. Aux termes de la *Loi sur la santé et la sécurité au travail*, **usine** s'entend :
 - a) d'un bâtiment ou lieu, à l'exception d'une mine, d'une installation minière ou d'un endroit où du travail à domicile est exécuté, dans lequel, selon le cas :
 - i) est exécutée une opération de fabrication ou de montage qui se rapporte à la fabrication de marchandises ou de produits,
 - ii) en ce qui concerne la préparation, l'inspection, la fabrication, la finition, la réparation, l'entreposage, le nettoyage ou la mise en état, à des fins de location ou de vente, de substances, d'articles ou d'objets, une source d'énergie est :
 - (A) soit utilisée pour faire fonctionner une machine ou un appareil,
 - (B) soit transformée de quelque façon,
 - iii) un travail faisant partie de la fabrication de marchandises, de substances, d'articles ou d'objets, en tout ou en partie, ou lié à ces activités, est exécuté à titre commercial ou en vue de réaliser un bénéfice,

> *Âge minimum* | suite

- iv) un travail faisant partie de la transformation, la mise en pièces, la réparation, l'entretien, l'embellissement, la finition, l'entreposage, le nettoyage, le lavage ou la mise en état, à des fins de vente, de marchandises, de substances, d'articles ou d'objets, ou lié à ces activités, est exécuté à titre commercial ou en vue de réaliser un bénéfice,
 - v) des avions, des locomotives ou des véhicules servant au transport public ou privé sont entretenus;
 - b) d'une buanderie, y compris une buanderie exploitée en rapport avec, selon le cas :
 - i) un hôpital public ou privé,
 - ii) un hôtel,
 - iii) un établissement public ou privé créé à des fins religieuses, éducatives ou de bienfaisance;
 - c) d'une exploitation forestière.
6. Aux termes de la *Loi sur la sécurité et la santé au travail*, **exploitation forestière** signifie abattage ou écorçage d'arbres à des fins commerciales ou industrielles ou à des fins reliées au déblaiement du sol. S'entend en outre du mesurage, de l'entreposage, du transport et du flottage des billes, de l'entretien des chemins d'exploitation, de la scarification, du brûlage dirigé et de la sylviculture.
7. Aux termes de la *Loi sur la sécurité et la santé au travail*, **construction** s'entend en outre de l'élévation, de la transformation, de la réparation, du démantèlement, de la démolition, de l'entretien des structures, de la peinture, du dégagement d'un terrain, du déblayage du sol, du nivellement, de l'excavation, de l'ouverture de tranchées, du creusage, du sondage, du forage, du dynamitage ou du bétonnage, de l'installation des machines et de l'outillage, et des travaux ou entreprises se rapportant à un chantier. Sont exclus les travaux ou entreprises souterrains effectués dans une mine.

Un **chantier** signifie chantier de construction, qu'il s'agisse de travaux publics ou privés, y compris :

- a) la construction d'un bâtiment, d'un pont, d'une structure, d'un établissement industriel, d'une installation minière, d'une galerie, d'un tunnel, d'un caisson, d'une tranchée, d'une excavation, d'une route, d'un chemin de fer, d'une rue, d'un chemin de roulement, d'un terrain de stationnement, d'un batardeau, d'une canalisation, d'un égout, d'une conduite de distribution d'eau, d'une prise de branchement, d'un câble télégraphique ou téléphonique, d'une ligne de transmission d'électricité, d'un pipe-line, d'un conduit, d'un puits, ou d'un ensemble de ceux-ci;
- b) le déplacement d'un bâtiment ou d'une structure;
- c) tout travail ou toute entreprise, ou tout bien-fonds ou toute dépendance dont l'usage se rapporte à la construction.

Âge minimum | suite >

> *Âge minimum | suite*

8. Aux termes de la *Loi sur la sécurité et la santé au travail*, une **mine** signifie travail ou entreprise dont le but est de percer, d'éprouver, d'enlever ou d'extraire un minerai métallifère ou non ou une substance minérale, du roc, de la terre, de la glaise, du sable ou du gravier.
9. Aux termes de la *Loi sur la sécurité et la santé au travail*, une **installation minière** signifie four à grillage ou à fusion, appareil de concentration, usine ou endroit réservé ou ayant rapport au lavage, au concassage, au broyage, au tamisage, à la réduction, au lessivage, au grillage, à la fusion, à l'affinage ou au traitement d'une substance mentionnée dans la définition du terme « mine », ou à des travaux de recherche sur cette substance. (Voir la note 8.)





Profils des projets

Profil de projet : Conseil des écoles catholiques de langue française du Centre-Est

Nom de l'initiative	L'académie de l'hôtellerie et du tourisme
Brève description	Cette majeure donne aux élèves qui s'y inscrivent les outils nécessaires à la poursuite de leurs études dans ce secteur professionnel. Les élèves peuvent acquérir l'expérience pratique sur le terrain, que ce soit dans un restaurant, dans un hôtel ou même dans la gestion d'événements. De plus, ils ont l'occasion de compléter des cours à double reconnaissance de crédit à la Cité collégiale.
Nombre d'élèves	15
Conseil scolaire	Conseil des écoles catholiques de langue française du Centre-Est 4000, rue Labelle Ottawa ON K1J 1A1
Personne-ressource	Nom : Bernard Roy Poste : Surintendant de l'éducation et leader de la réussite des élèves Téléphone : 613 746-3675 Télécopieur : 613 746-3618 Courriel : royb@ceclf.edu.on.ca
École	École secondaire Centre professionnel et technique Minto 801, promenade de l'Aviation Ottawa ON K1K 4R3
Personnes-ressources	Nom : Danny Dumont Poste : Directeur Téléphone : 613 842-5319 Télécopieur : 613 842-5118 Courriel : dumond@ceclf.edu.on.ca Nom : Karine Lalumière Poste : Enseignante Téléphone : 613 842-5319 Télécopieur : 613 842-5118 Courriel : lalumka@ceclf.edu.on.ca
Partenaire du milieu des affaires et de la communauté	Ontario Tourism Education Corporation
Collège	La Cité collégiale

Profil de projet : Conseil des écoles catholiques de langue française du Centre-Est

Nom de l'initiative	Hôtellerie et tourisme
Brève description	Cette majeure donnera aux élèves les outils nécessaires à la poursuite de leurs études dans ce secteur professionnel, que ce soit une expérience pratique en cuisine, dans un restaurant ou dans un établissement hôtelier. Elle fournit aussi une formation en hygiène et sécurité ainsi qu'en accueil de la clientèle.
Nombre d'élèves	20
Conseil scolaire	Conseil des écoles catholiques de langue française du Centre-Est 4000, rue Labelle Ottawa ON K1J 1A1
Personne-ressource	Nom : Bernard Roy Poste : Surintendant de l'éducation et leader de la réussite des élèves Téléphone : 613 746-3675 Télécopieur : 613 746-3618 Courriel : royb@ceclf.edu.on.ca
École	École secondaire catholique Marie-Rivier 711, avenue Dalton Kingston ON K7M 8N6
Personnes-ressources	Nom : Marie-Noël St-Cyr Poste : Directrice Téléphone : 613 546-5270 Télécopieur : 613 548-0663 Courriel : stcyrm@ceclf.edu.on.ca Nom : Norbert Lepage Poste : Enseignant Téléphone : 613 546-5270 Télécopieur : 613 548-0663 Courriel : lepagno@ceclf.edu.on.ca
Partenaire du milieu des affaires et de la communauté	Hôtel Radisson
Collège	La Cité collégiale
Université	Université d'Ottawa

Profil de projet : Conseil des écoles publiques de l'Est de l'Ontario

Nom de l'initiative	Destination Monde
Brève description	Cette majeure est offerte à l'école des adultes Le Carrefour et accueille les élèves de toutes les écoles du Conseil des écoles publiques de l'Est de l'Ontario (CEPEO). Une formation complète est offerte pour que les élèves puissent avoir un aperçu global de l'industrie. En plus des certifications, des activités d'anticipation intéressantes sont aussi proposées afin de bien exposer les élèves aux réalités du secteur. Le CEPEO est prêt à travailler en collaboration avec le Conseil scolaire de district catholique de l'Est ontarien et le Conseil des écoles catholiques de langue française du Centre-Est. Le CEPEO collabore déjà avec le Conseil scolaire de district des écoles catholiques du Sud-Ouest.
Nombre d'élèves	15
Conseil scolaire	Conseil des écoles publiques de l'Est de l'Ontario 2445, boulevard St-Laurent Ottawa ON K1G 6C3
Personne-ressource	Nom : Suzanne Moncion Poste : Surintendante de l'éducation Téléphone : 613 742-8960, poste 3845 Télécopieur : 613 842-8740 Courriel : suzanne.moncion@cepeo.on.ca
École	École des adultes Le Carrefour 2445, boulevard St-Laurent Ottawa ON K1G 6C3
Personnes-ressources	Nom : Lucie Cayouette Poste : Directrice Téléphone : 613 731-7212, poste 4000 Télécopieur : 613 731-9629 Courriel : lucie.cayouette@cepeo.on.ca Nom : Marie-Luce Leblanc Poste : Enseignante Téléphone : 613 731-7212, poste 4007 Télécopieur : 613 731-9629 Courriel : marie-luce.leblanc@cepeo.on.ca
Partenaires du milieu des affaires et de la communauté	<ul style="list-style-type: none"> • Le Château Laurier • Les Suites Hôtel • Traiteurs Bytown

Collège

La Cité collégiale

Université

Campus d'Alfred – Université de Guelph

Profil de projet : Conseil scolaire de district du Centre-Sud-Ouest

Nom de l'initiative	Hôtellerie et tourisme
Brève description	Ce programme de majeure offre une grande variété d'activités pratiques et concrètes qui répondent aux champs d'intérêt des élèves désireux de développer leurs habiletés culinaires et soucieux d'accroître leurs connaissances par l'exploration de domaines aussi variés que la nutrition, la préservation, la manipulation et la transformation d'aliments. Par la réalisation de journées gastronomiques, de buffets et de banquets, les élèves développent leurs expertises dans l'analyse de marché, le marketing, la planification d'événements touristiques, l'offre et la confection de produits culinaires. En plus d'offrir des visites variées et des expériences uniques en milieu de travail, les élèves ont la possibilité de participer, avec des élèves du Conseil scolaire de district catholique du Centre-Sud, à des activités d'anticipation avec nos partenaires collégiaux, nos universités francophones de l'Ontario et le Niagara College.
Nombre d'élèves	15
Conseil scolaire	Conseil scolaire de district du Centre-Sud-Ouest 116, Cornelius Parkway Toronto ON M6L 2K5
Personne-ressource	Nom : Gyslaine Hunter-Perreault Poste : Surintendante de l'éducation Téléphone : 416 614-5929 Télécopieur : 416 397-2049 Courriel : hunterperreaultg@csdcso.on.ca
École	École secondaire Confédération 670, avenue Tanguay Welland ON L3B 4G2
Personnes-ressources	Nom : Pierre Séguin Poste : Directeur Téléphone : 905 732-1361 Télécopieur : 905 732-5066 Courriel : seguinp@csdcso.on.ca Nom : Mathieu Cyr Poste : Enseignant Téléphone : 905 732-1361 Télécopieur : 905 732-5066 Courriel : cyrm@csdcso.on.ca

**Partenaires du milieu
des affaires et de la
communauté**

- Best Western – Rose City Suites
- Blue Star Restaurant
- Bonjour Niagara
- Château des Charmes
- Entreprise Niagara/Venture Niagara
- Lazy Loon Restaurant
- Swing Restaurant
- Venice Restaurant

Collèges

- Collège Boréal
- La Cité collégiale
- Niagara College

Université

Campus d'Alfred – Université de Guelph

Profil de projet : **Conseil scolaire de district des écoles catholiques du Sud-Ouest**

Nom de l'initiative	À votre service
Brève description	En suivant des cours d'hôtellerie, de tourisme et d'entrepreneuriat, les élèves vivent toute une gamme d'expériences touchant plusieurs domaines reliés aux services, à la préparation culinaire et à la gestion d'une entreprise. En collaboration avec le Conseil des écoles catholiques de langue française du Centre-Est et avec les multiples partenaires, les certifications reconnues par le secteur et les possibilités qu'offre la région de Windsor-Essex, les élèves sont bien préparés à poursuivre une carrière, peu importe leur destination postsecondaire.
Nombre d'élèves	15
Conseil scolaire	Conseil scolaire de district des écoles catholiques du Sud-Ouest 7515, promenade Forest Glade Windsor ON N8T 3P5
Personne-ressource	Nom : Gina Michaud Poste : Conseillère pédagogique Téléphone : 519 948-9227, poste 272 Télécopieur : 519 948-4013 Courriel : michgina@csdecso.on.ca
École	École secondaire catholique E.J. Lajeunesse 600, E.C. Row Ouest Windsor ON N9E 1A5
Personnes-ressources	Nom : Sylvain Leclair Poste : Enseignant Téléphone : 519 972-0071 Télécopieur : 519 972-5763 Courriel : leclsylva@csdecso.on.ca Nom : Chantal Érenati Poste : Enseignante Téléphone : 519 972-0071 Télécopieur : 519 972-5763 Courriel : erenchan@csdecso.on.ca

**Partenaires du milieu
des affaires et de la
communauté**

- Brigantino Restaurant
- Club Alouette
- Marquis Plaza Hotel
- The Windsor Club
- Three, A Tasting Bar
- University Place Accommodations

Collèges

- Collège Boréal
- La Cité collégiale
- St. Clair College

Profil de projet : Conseil scolaire public du Grand Nord de l'Ontario

Nom de l'initiative	Grandeur-Nature
Brève description	Grandeur-Nature est un programme unique de majeure qui offre la possibilité aux élèves des écoles du Conseil de suivre des cours spécialisés en écotourisme et en hôtellerie. Nous voulons profiter de la beauté naturelle de la région et de l'expertise développée au fil des années. Le Nord de l'Ontario est l'endroit idéal pour ce projet!
Nombre d'élèves	20
Conseil scolaire	Conseil scolaire public du Grand Nord de l'Ontario 296, rue Van Horne Sudbury ON P3B 1H9
Personne-ressource	Nom : Charlotte Primeau Poste : Conseillère pédagogique – Stratégie Réussite des élèves Téléphone : 705 671-1533, poste 2302 Télécopieur : 705 671-2738 Courriel : primeac@cspgno.ca
École 1	École secondaire de la Rivière-des-Français CP 160 11, rue Lahaie Noëlville ON P0M 2N0
Personne-ressource	Nom : Danièle Lemieux Poste : Directrice Téléphone : 705 898-2282 Télécopieur : 705 898-2134 Courriel : lemied@cspgno.ca
École 2	École secondaire Château-Jeunesse CP 180 167, promenade Centennial Longlac ON P0T 2A0
Personne-ressource	Nom : François Sarrazin Poste : Directeur Téléphone : 807 876-1621 Télécopieur : 807 876-2772 Courriel : sarrazf@cspgno.ca

École 3**École secondaire Hanmer**

CP 1000

4800, avenue Notre-Dame

Hanmer ON P3P 1V2

Personne-ressource

Nom : Marc Gauthier

Poste : Directeur

Téléphone : 705 969-4402

Télécopieur : 705 969-3643

Courriel : gauthim@cspgno.ca

**Partenaires du milieu
des affaires et de la
communauté**

- Centre de santé communautaire de Sudbury Est (Noëlville et St-Charles)
- Centre de villégiature Saenchiur Flechey (Noëlville)
- Croisière René (Noëlville)
- French River Tourism Association
- Municipalité de la Rivière-des-Français
- Nickel District Conservation Authority (Sudbury)
- Ontario Tourism & Education Corporation
- Science Nord (Sudbury)
- Services de santé publique (Sudbury)
- Société de développement économique de Greenstone
- West Nipissing - Upper French River Tourism Association

CollègeCollège Boréal

Université

Université Laurentienne

Profil de projet : Algonquin and Lakeshore Catholic District School Board

Nom de l'initiative	Food Services, Hospitality, and Tourism Management
Brève description	Les élèves inscrits au programme reçoivent une formation théorique et pratique, et ont la possibilité de travailler dans des hôtels, des restaurants, des entreprises et des organismes de services de la région touristique de la baie de Quinte. En plus de recevoir une formation professionnelle et de perfectionner leurs compétences, les élèves étudient le tourisme local, provincial, national et international ainsi que la gestion d'entreprise et le marketing, la vente et la publicité, la sécurité et l'hygiène, les logiciels utilisés dans le secteur, la composition des menus et la nutrition, l'élaboration de recettes, l'établissement des coûts des aliments, des boissons et de la main-d'œuvre, l'aménagement des hôtels, des restaurants et des attractions, les relations avec le personnel et les clients, la gestion et la planification de carrière.
Nombre d'élèves	15-20
Conseil scolaire	Algonquin and Lakeshore Catholic District School Board 151 Dairy Avenue Napanea ON K7R 4B2
Personne-ressource	Nom : Lynn Wallace Poste : Student Success Leader Téléphone : 613 354-2255, poste 484 Télécopieur : 613 354-9822 Courriel : wallace@alcdsb.on.ca
École	St. Theresa Catholic Secondary School 135 Adam St Belleville ON K8N 5K3
Personne-ressource	Nom : Tim Buckley Poste : Teacher Téléphone : 613 968-6993 Télécopieur : 613 968-9470 Courriel : buckleyt@alcdsb.on.ca
Partenaires du milieu des affaires et de la communauté	<ul style="list-style-type: none"> • Brown's Fine Foods • East Central Ontario Training Board • Ramada Inn • Thompson Tent and Party Rental • Trent Valley Distributing

Collège	Loyalist College
----------------	------------------

Université	Ryerson University
-------------------	--------------------

Profil de projet : Avon Maitland District School Board

Nom de l'initiative	Fresh and Local
Brève description	Dans le cadre de cette majeure, les élèves peuvent accroître leurs connaissances et compétences grâce à l'apprentissage par l'expérience aussi bien à l'école que dans la communauté. Ils gèrent le <i>Screaming Avocado</i> , café bien connu des élèves et des membres de la communauté, où ils planifient, préparent, commercialisent et servent une grande variété de mets qui respectent la tradition de l'écogastronomie. Les excursions scolaires sont un élément important du programme et les élèves offrent des services de traiteur qui leur permettent de se perfectionner en service à la clientèle et en préparations culinaires.
Nombre d'élèves	20
Conseil scolaire	Avon Maitland District School Board 62 Chalk St North Seaforth ON N0K 1W0
Personne-ressource	Nom : Ted Doherty Poste : Superintendent of Education Téléphone : 519 527-0111 Télécopieur : 519 527-0222 Courriel : teddohe@fc.amdsb.ca
École	Stratford Northwestern Secondary School 428 Forman Avenue Stratford ON N5A 6R7
Personne-ressource	Nom : Deborah McNair Poste : Principal Téléphone : 519 271-8476 Télécopieur : 519 271-7834 Courriel : debmcna@fc.amdsb.ca
Partenaires du milieu des affaires et de la communauté	<ul style="list-style-type: none"> • Bentley's Restaurant • Bijou Restaurant • Stratford Chef School • The Annex Room Café • The Food Network • The Sunroom Restaurant
Collège	George Brown College

Profil de projet : District School Board of Niagara

Nom de l'initiative SHSM – Hospitality and Tourism

Brève description Ce programme de majeure prépare les élèves à un grand nombre d'emplois dans le secteur de l'hôtellerie et du tourisme, notamment en restauration, en hébergement, dans la vente au détail liée au tourisme et dans les parcs d'attractions. Les établissements pilotes se concentrent sur un des deux domaines : préparation des aliments et service à la clientèle ou hôtellerie et vente au détail. Les élèves exécutent les fonctions de gestion et de service du secteur de l'hôtellerie et du tourisme : planification, préparations culinaires et service à la clientèle, démonstration de capacités dans le design créatif et esthétique, perfectionnement des compétences en travail d'équipe et en gestion, et approfondissement de l'importance de relations publiques efficaces. Tous les élèves des 22 écoles secondaires du conseil peuvent s'inscrire au programme.

Nombre d'élèves 25

Conseil scolaire District School Board of Niagara
191 Carlton St
St. Catharines ON L2R 7P4

Personnes-ressources Nom : Ray Smith
Poste : Superintendent
Téléphone : 905 641-1550
Télécopieur : 905 685-8511
Courriel : ray.smith@dsbn.edu.on.ca

Nom : Kevin Graham
Poste : Technological Education Consultant
Téléphone : 905 227-5551, poste 2299
Télécopieur : 905 227-4731
Courriel : kevin.graham@dsbn.edu.on.ca

École Eastdale Secondary School
170 Wellington St
Welland ON L3B 1B3

Personne-ressource Nom : Roland Pouliot
Poste : Hospitality and Tourisme Teacher
Téléphone : 905 734-7458
Télécopieur : 905 714-0655
Courriel : roland.pouliot@dsbn.edu.on.ca

**Partenaires du milieu
des affaires et de la
communauté**

- Cairn Croft Hotel
- Club Italia
- Club Roma
- Confederation Secondary School
- Niagara Parks
- Sheridan on the Falls
- Skills Canada-Ontario
- Thundering Waters Golf Club

Collège	Niagara College
----------------	-----------------

Université	Brock University
-------------------	------------------

Profil de projet : Dufferin-Peel Catholic District School Board

Nom de l'initiative **Catering with Class**

Brève description Ce programme de majeure se concentre sur le perfectionnement des techniques de préparations culinaires, la planification d'activités et les services de traiteur pour les activités scolaires et communautaires. L'accent est mis sur l'art culinaire, le rôle d'entrepreneur, le marketing, la vente, les services de traiteur et la gestion d'hôtels et de restaurants. Les élèves participent activement à tous les aspects de l'industrie, notamment la préparation et la présentation des mets, la vente, l'achat et le stock, la sécurité, l'hygiène et le service à la clientèle. Les quatre écoles offrent des possibilités uniques, puisqu'elles sont situées à proximité de l'aéroport international Pearson et que les élèves participent à des expériences en milieu de travail à l'aéroport.

Nombre d'élèves 38

Conseil scolaire **Dufferin-Peel Catholic District School Board**
40 Matheson Boulevard West
Mississauga ON L5R 1C5

Personne-ressource Nom : Dave Coules
Poste : Principal of Secondary Program/Student Success Leader
Téléphone : 905 890-0708
Télécopieur : 905 890-6076
Courriel : david.coules@dpcdsb.org

École 1 **Ascension of Our Lord Secondary School**
7640 Anaka Drive
Mississauga ON L4T 3H7

Personne-ressource Nom : Herman Vilorio
Poste : Principal
Téléphone : 905 676-1287
Télécopieur : 905 678-7177
Courriel : herman.viloria@dpcdsb.org

École 2 **Cardinal Leger Secondary School**
75 Mary St
Brampton ON L6W 3K5

Personne-ressource Nom : Tom Wisnicki
Poste : Principal
Téléphone : 905 453-2232
Télécopieur : 905 796-9620
Courriel : tom.wisnicki@dpcdsb.org

École 3 **St. Francis Xavier Secondary School**
50 Bristol Road
Mississauga ON L5R 3K3

Personne-ressource Nom : Neville Mant
Poste : Principal
Téléphone : 905 507-6666
Télécopieur : 905 568-1026
Courriel : neville.mant@dpcdsb.org

École 4 **St. Marcellinus Secondary School**
730 Courtney Park Drive
Mississauga ON L5W 1L9

Personne-ressource Nom : John McAllister
Poste : Principal
Téléphone : 905 564-6614
Télécopieur : 905 564-3202
Courriel : john.mcallister@dpcdsb.org

**Partenaires du milieu
des affaires et de la
communauté**

- Cara Foods
 - Compass/Chartwell's
 - Compass Group Canada
 - Four Points Sheraton
 - Hilton Hotels
 - Holiday Inn
 - Milestones Heartland
 - Pina Foods
 - Sheraton Gateway Hotels
 - Verdi Hospitality Centre
 - Woodbine Entertainment Group
 - World Meats
-

Collèges • George Brown College
 • Humber College

Universités • Ryerson University
 • University of Guelph

**Profil de projet : Durham District School Board**

Nom de l'initiative	Cook and Hospitality, Excellence in Foods (CHEF)
Brève description	Ce programme de majeure donne aux élèves une formation reconnue par l'industrie de la restauration. Les élèves passent trois jours en classe avec des spécialistes de l'art culinaire du Fleming College et deux jours en stage d'études coopératives dans un établissement de restauration avec un chef diplômé. Les élèves potentiels sont interviewés par le Cook/Chef Local Industry Committee qui propose des possibilités d'emploi et des services de consultation liés aux programmes.
Nombre d'élèves	20
Conseil scolaire	Durham District School Board 400 Taunton Road East Whitby ON L1R 2K6
Personne-ressource	Nom : John Beatty Poste : Education Officer, Programs 7-12, Student Success Leader Téléphone : 905 666-6971 Télécopieur : 905 666-6370 Courriel : beatty_john@durham.edu.on.ca
École	Oshawa Central Collegiate Institute 155 Gibb St Oshawa ON L1J 1Y4
Personne-ressource	Nom : Lynn Merriman Poste : Principal Téléphone : 905 723-4678 Télécopieur : 905 723-9361 Courriel : merriman_lynn@durham.edu.on.ca
Partenaires du milieu des affaires et de la communauté	<ul style="list-style-type: none">• Cook/Chef Local Industry Committee (LIC)• Durham Region Health Department
Collège	Fleming College

Profil de projet : Grand Erie District School Board

Nom de l'initiative	Destination Hospitality
Brève description	<p>Ce programme de majeure est offert dans deux écoles du Grand Erie District School Board.</p> <p>La McKinnon Park Secondary School donne aux élèves une introduction exhaustive au secteur de la restauration et des services de traiteur. Les élèves s'occupent de la gestion journalière de la cafétéria de l'école et de son personnel, et ils offrent des services de traiteur après les heures de travail dans la grande salle à manger de l'école (p. ex., mariages, activités communautaires). De plus, le Bistro permet aux élèves de créer des menus, de préparer des mets à la carte, d'apprendre différents styles de service et de gérer les finances. Le programme met l'accent sur la théorie, la pratique et les connaissances. Les élèves étudient quotidiennement le maniement, l'achat et le coût des aliments, ainsi que le service.</p> <p>La Hagersville Secondary School se concentre sur le perfectionnement des techniques de préparation des aliments, les services de traiteur, les kiosques d'expositions alimentaires et la planification d'activités dans la région de Hagersville. Le programme met l'accent sur les préparations culinaires de qualité pour le personnel et la collectivité. Les élèves créent des menus, planifient des activités, étudient la gestion d'un restaurant, le service à la clientèle, les services de traiteur et la préparation de mets gastronomiques à emporter. Les élèves examinent aussi les coûts et le marketing. Ils planifient et préparent des repas pour 25 à 150 personnes hors de l'école et en assurent le service. Ils apprennent l'importance du travail d'équipe, la nécessité d'acquérir des compétences en gestion et de savoir travailler sous pression. Au Bistro, les élèves apprennent à servir les clients, à prendre les commandes et à cuisiner des mets à la carte.</p>
Nombre d'élèves	20
Conseil scolaire	Grand Erie District School Board 349 Erie Avenue Brantford ON N3T 5V3
Personne-ressource	Nom : Suzanne Cass Poste : School to Work Officer Téléphone : 519 754-1606, poste 287239 Télécopieur : 519 754-4842 Courriel : casssuz@fc.gedsb.net

École 1 **Hagersville Secondary School**
Box 669
70 Parkview Road
Hagersville ON N0A 1H0

Personne-ressource Nom : Sarah Compton
Poste : Hospitality Teacher
Téléphone : 905 768-3318
Télécopieur : 905 768-1616
Courriel : scompton@fc.gedsb.net

École 2 **McKinnon Park Secondary School**
91 Haddington St
Caledonia ON N3W 2H2

Personne-ressource Nom : Mike Lowes
Poste : Hospitality Teacher
Téléphone : 905 765-4466
Télécopieur : 905 765-1439
Courriel : mlowes@fc.gedsb.net

**Partenaires du milieu
des affaires et de la
communauté**

- Canadian Gypsum/Hospital
 - Food Services OPG
 - Georgia Pacific
 - Grand Erie Training and Adjustment Board
 - John C. Munroe Airport
 - St. Leonard's
 - Sheraton Hotel
-

Collège **Niagara College**

Profil de projet : **Greater Essex County District School Board**

Nom de l'initiative	LDHS Hospitality Specialist
Brève description	Le programme de cette majeure se concentre sur les normes de santé et de sécurité, la planification des menus et la présentation des mets. Les élèves planifient des activités culinaires à l'école et dans la communauté. Ils se concentrent sur l'origine des aliments, la restauration, l'établissement des coûts d'un menu et la responsabilité financière. Ils reçoivent aussi une formation sur la science des aliments et sur les entreprises du secteur des aliments.
Nombre d'élèves	8
Conseil scolaire	Greater Essex County District School Board 451 Park St West Windsor ON N9A 5V4
Personne-ressource	Nom : Dave Scaddan Poste : Special Assignment Teacher Téléphone : 519 255-3200 Télécopieur : 519 255-1651 Courriel : dave.scaddan@gecdsb.on.ca
École	Leamington District High School 125 Talbot St West Leamington ON N8H 1N2
Personne-ressource	Nom : Joseph Youssef Poste : Hospitality Teacher Téléphone : 519 326-6191 Télécopieur : 519 326-7551 Courriel : joseph_youssef@gecdsb.on.ca
Partenaires du milieu des affaires et de la communauté	<ul style="list-style-type: none"> • Pelee Days Inn • Spago Restaurant • The Windsor Chefs Guild • Vernon's Tap and Grill
Collège	St. Clair College
Université	University of Windsor

Profil de projet : **Hamilton-Wentworth District School Board**

Nom de l'initiative	The Taste of Success: Careers in Hospitality and Tourism
Brève description	Le partenariat avec CARA Operations Ltd. permet des programmes de majeure en hôtellerie qui comprennent les préparations culinaires, les services de cafétéria à l'école et une gamme de services de traiteur pour la collectivité et le conseil scolaire. Les élèves participent à des expériences pratiques et peuvent se qualifier pour le programme PAJO dans une des cinq marques de restauration de CARA, et ainsi mettre en pratique leurs compétences et connaissances en milieu de travail.
Nombre d'élèves	15
Conseil scolaire	Hamilton-Wentworth District School Board 100 Main St West Hamilton ON L8P 1H6
Personne-ressource	Nom : Gail Cipriani Poste : Special Assignment Teacher – SHSM Implementation Téléphone : 905 527-5092 Télécopieur : 905 521-2516 Courriel : gail.cipriani@hwdsb.on.ca
École 1	Parkview Secondary School 1284 Main St East Hamilton ON L8K1B2
Personne-ressource	Nom : Rick Kunc Poste : Principal Téléphone : 905 545-5879 Télécopieur : 905 545-5315 Courriel : rick.kunc@hwdsb.on.ca
École 2	Delta Secondary School 60 Balsam Avenue North Hamilton ON L8L 6Y3
Personne-ressource	Nom : Michelle Visca Poste : Principal Téléphone : 905 549-3031 Télécopieur : 905 312-0414 Courriel : michelle.visca@hwdsb.on.ca

**Partenaires du milieu
des affaires et de la
communauté**

- CARA Operations Ltd.
- Hamilton Training Advisory Board

Profil de projet : Huron-Superior Catholic District School Board

Nom de l'initiative	Superior Hospitality
Brève description	Ce programme de majeure concerne l'industrie du tourisme dans la municipalité de Sault Ste. Marie. Les élèves participent à un grand nombre d'activités d'apprentissage dans le secteur de l'hôtellerie et du tourisme, comme la préparation et la présentation culinaires, les normes de santé et de sécurité, le service à la clientèle et la planification d'activités à l'école et dans la collectivité comme les festivals, les soirées des parents, les banquets et les concours culinaires. Les élèves perfectionnent leurs compétences en travail d'équipe et en gestion puisqu'ils sont responsables de toute la gestion d'un petit restaurant de l'école, le Basil Bistro.
Nombre d'élèves	10
Conseil scolaire	Huron-Superior Catholic District School Board 90 Ontario Avenue Sault Ste. Marie ON P6B 6G7
Personne-ressource	Nom : Larry Pezzutto Poste : Student Success Leader Téléphone : 705 945-5603 Télécopieur : 705 945-5653 Courriel : ipezzutto@hscdsb.on.ca
École	St. Basil Secondary School 250 St. George's Avenue East Sault Ste. Marie ON P6B 1X5
Personne-ressource	Nom : Marsha Ribic Poste : Principal Téléphone : 705 945-5542 Télécopieur : 705 945-5544 Courriel : mrribic@hscdsb.on.ca
Partenaires du milieu des affaires et de la communauté	<ul style="list-style-type: none"> • Best Western • Otto Volpe • Quality Inn-Grand Fiesta Restaurant • Sault Ste. Marie Restaurant Association • Thymely Manner • Vincenzo's Restaurant
Collège	Sault College
Université	Algoma University

Profil de projet : Kawartha Pine Ridge District School Board

Nom de l'initiative	Culinary Arts
Breve description	<p>Ce programme de majeure du Cobourg District Collegiate Institute (CDCI) East concerne les préparations culinaires, la planification d'activités, les équipements et les installations utilisés dans le secteur de l'hôtellerie et du tourisme, et des attractions touristiques. Les élèves explorent les perspectives de carrière, les répercussions de l'industrie de l'hôtellerie et du tourisme sur la société et l'environnement ainsi que les normes de santé et sécurité en milieu de travail.</p> <p>Ce programme de majeure de la Clarington Central Secondary School aide les élèves à acquérir des compétences spécialisées et à obtenir des certificats professionnels grâce à une formation fournie par des chefs diplômés dans une cuisine de type professionnel. Les élèves participent à des expériences pratiques puisqu'ils gèrent le café de l'école et offrent des services de traiteur lors d'activités spéciales. Dans le secteur de l'hôtellerie, leurs activités comportent un apprentissage par l'expérience.</p>
Nombre d'élèves	45
Conseil scolaire	Kawartha Pine Ridge District School Board 1994 Fisher Drive Peterborough ON K9J 7A1
Personne-ressource	Nom : Rob Andrews Poste : Superintendent of Education/Student Success Leader Téléphone : 1 877 577-7048, poste 2173 Télécopieur : 705 742-7801 Courriel : robert_andrews@kprdsb.ca
École 1	Cobourg District Collegiate Institute (CDCI) East 335 King St East Cobourg ON K9A 1M2
Personnes-ressources	Nom : Karin Mackenzie Russell Poste : Vice-Principal Téléphone : 905 372-2271 Télécopieur : 905 372-5343 Courriel : karin_mackenzierussell@kprdsb.ca Nom : Sara Meaney Poste : Student Success Teacher Téléphone : 905 372-2271 Télécopieur : 905 372-5343 Courriel : sara_meaneyell@kprdsb.ca

École 2**Clarington Central Secondary School**

200 Clarington Boulevard

Bowmanville ON L1C 5N8

Personne-ressource

Nom : Wayne Caume

Poste : Student Success Teacher

Téléphone : 905 697-9857, poste 230

Télécopieur : 905 697-0452

Courriel : wayne_caume@kprdsb.ca

**Partenaires du milieu
des affaires et de la
communauté**

- Buttermilk Café
 - East Side Mario's
 - Kawartha Culinary Association
 - Kingsway Arms
 - Local Industry Committee for Cooks, Durham
 - St. Anne's Spa and Retreat
 - Silver Edge Culinary
 - The Rail Side
 - Traveling Chef
 - Trinity
-

Collèges

- Fleming College
 - George Brown College
 - Loyalist College
-

Universités

- Ryerson University
- University of Guelph

Profil de projet : Kenora Catholic District School Board

Nom de l'initiative	Northern Hospitality
Brève description	Le volet du programme de majeure axé sur l'hôtellerie donne aux élèves la possibilité de travailler dans une cuisine de type professionnel du collège local. Le volet de ce programme axé sur le tourisme se concentre sur les possibilités d'emploi dans l'industrie locale du tourisme ou celles liées au tourisme. Des partenariats et le réseautage avec des employeurs locaux donnent aux élèves de nombreuses possibilités de participer à de multiples expériences d'apprentissage dans ce secteur.
Nombre d'élèves	24
Conseil scolaire	Kenora Catholic District School Board 200 First St North Kenora ON P9N 2K4
Personne-ressource	Nom : Trudy Cederwall Poste : Student Success Principal Téléphone : 807 468-5444 Télécopieur : 807 468-8094 Courriel : tcederwall@kcdsb.on.ca
École	St. Thomas Aquinas High School 1 Poirier Drive Kenora ON P9N 4G8
Personne-ressource	Nom : Murray Delorme Poste : Principal Téléphone : 807 548-8282 Télécopieur : 807 548-1946 Courriel : mdelorme@kcdsb.on.ca
Partenaires du milieu des affaires et de la communauté	<ul style="list-style-type: none"> • Best Western Lakeside Inn and Convention Centre • Harbourfront Centre Business Association • Kenora Tourism Association • Kenora/Rainy River District Alzheimer Society • Lake of the Wood Business Incentive Corporation • Northwest Training Adjustment Board • Ontario Tourism Education Corporation • Sunset Country Tourist Association

Collège

Confederation College

Universités

- Ryerson University
- University of Guelph

Profil de projet : Limestone District School Board

Nom de l'initiative	Limestone Cooks Internship Program
Brève description	Les élèves perfectionnent leurs compétences en préparation culinaire, utilisation sécuritaire des équipements et présentation des mets, et apprennent à planifier des activités et des services de traiteur dans le secteur de l'hôtellerie et du tourisme. Les élèves du programme reçoivent une formation en classe et font des expériences pratiques grâce à des stages d'études coopératives sous la supervision d'un spécialiste détenteur du Sceau rouge. Tous les élèves du secondaire du conseil scolaire peuvent s'inscrire au programme. De plus, les élèves ont la possibilité d'interagir avec les élèves du Upper Canada District School Board qui participent au programme de la majeure en hôtellerie et tourisme.
Nombre d'élèves	20
Conseil scolaire	Limestone District School Board 220 Portsmouth Avenue Kingston ON K7L 4X4
Personnes-ressources	<p>Nom : Dale Midwood Poste : Supervising Principal Téléphone : 613 544-6925, poste 236 Télécopieur : 613 544-6321 Courriel : midwoodd@limestone.on.ca</p> <p>Nom : Mike Sewell Poste : Skills Training and Technology Program Leader Téléphone : 613 544-6925, poste 277 Télécopieur : 613 544-6321 Courriel : sewellm@limestone.on.ca</p>
École	Loyalist Collegiate and Vocational Institute 153 Van Order Drive Kingston ON K7M 1B9
Personne-ressource	<p>Nom : Doug James Poste : Teacher – Cooks Internship Program Téléphone : 613 546-5575 Télécopieur : 613 546-0177 Courriel : locvi@limestone.on.ca</p>

**Partenaires du milieu
des affaires et de la
communauté**

- 4 Points Sheraton Hotel
- 1000 Islands Workforce Development Board
- Canadian Academy Travel and Tourism
- Canadian Culinary Federation
- Hendrix Food Services
- Kingston Frontenac Health Unit
- Kingston Youth Employment Service
- Liason College of Culinary Arts
- Montana's Restaurant
- Ontario Tourism Education Council
- Sodexho Foods
- The Grizzly Grill

Collèges

- Loyalist College
- St. Lawrence College

Profil de projet : Near North District School Board

Nom de l'initiative	Sound Skills In Hospitality
Brève description	Ce programme de majeure se concentre sur la préparation culinaire et la présentation des mets, et sur la planification d'activités scolaires et communautaires. Les élèves préparent des soupes, des salades, des sandwiches, des viandes, des légumes et des volailles, ainsi que des pâtisseries, des pains, des gâteaux, des biscuits et des tartes tout en respectant les normes de santé et de sécurité. Ils participent à la planification des menus et analysent les coûts des aliments et de la main-d'œuvre. Grâce à une approche pratique en équipe, les élèves s'occupent des déjeuners pour le restaurant de l'école et perfectionnent leurs compétences en préparation culinaire et en service à la clientèle.
Nombre d'élèves	8-12
Conseil scolaire	Near North District School Board 963 Airport Road PO Box 3110 North Bay ON P1B 8H1
Personne-ressource	Nom : Karin Podlatis-Brown Poste : Secondary Program Coordinator/SHSM Coordinator Téléphone : 705 472-7015, poste 5066 Télécopieur : 705 472-9927 Courriel : podlatisk@nearnorthschools.ca
École	Parry Sound High School 111 Isabella St Parry Sound ON P2A 1N2
Personne-ressource	Nom : Fred Kenzle Poste : SHSM Lead Hospitality and Tourism Téléphone : 705 773-7979 Télécopieur : 705 746-6140 Courriel : kenzlef@nearnorthschools.ca
Partenaires du milieu des affaires et de la communauté	<ul style="list-style-type: none"> • Bay Street Café • Georgian Bay Country Tourism Marketing Organization • Inn at Manitou • Log Cabin Inn • Quality Inn and Conference Centre • Tapatoo Resort • Trappers Choice Restaurant
Collège	Canadore College

**Profil de projet : Niagara Catholic District School Board**

Nom de l'initiative	Niagara HOST (Hospitality Opportunities for Students in Tourism)
Brève description	Ce programme de majeure, offert dans six établissements de la région du Niagara, donne une éducation et une formation sur l'art culinaire et la gestion des activités touristiques et hôtelières. Les élèves participent à des activités en classe et dans la communauté, axées sur les « saveurs » de la région du Niagara comme les fruits, les vignobles, les établissements vinicoles, les attractions et aussi la cuisine internationale. De plus, la salle de classe pour les cours de 12 ^e année sur l'hôtellerie et le tourisme est située dans un établissement distinct avec hôtel, restaurant et centre de conférences où les élèves apprennent avec le personnel de l'établissement dans un environnement interactif.
Nombre d'élèves	40
Conseil scolaire	Niagara Catholic District School Board 427 Rice Road Welland ON L3C 7C1
Personne-ressource	Nom : John Crocco Poste : Superintendent of Education Téléphone : 905 735-0240, poste 228 Télécopieur : 905 735-9710 Courriel : john.crocco@ncdsb.com
Établissement hors site 1	Quality Inn 327 Ontario St St. Catharines ON L2R 5L3
Personne-ressource	Nom : Michael Gretzinger Poste : Teacher Téléphone : 905 704-5640 Télécopieur : 905 684-6432 Courriel : micheal.gretzinger@ncdsb.com
Établissement hors site 2	Chandelier Place 660 Barton St Hamilton ON L8E 5L6
Personne-ressource	Nom : Raymond Poitras Poste : Teacher Téléphone : 905 643-4291 Télécopieur : 905 643-0293 Courriel : raymond.poitras@ncdsb.com

École 1 **Holy Cross Catholic Secondary School**
460 Linwell Road
St. Catharines ON L2M 2P9

Personne-ressource Nom: Stan Pockaj
Poste : Teacher
Téléphone : 905 937-6446
Télécopieur : 905 937-0630
Courriel : stanley.pockaj@ncdsb.com

École 2 **Saint Michael Catholic High School**
8699 McLeod Road
Niagara Falls ON L2E 6S5

Personne-ressource Nom : Mario Scozzafava
Poste : Teacher
Téléphone : 905 356-5155
Télécopieur : 905 356-6626
Courriel : mario.scozzafava@ncdsb.com

École 3 **Lakeshore Catholic High School**
150 Janet St
Port Colborne ON L3K 2E7

Personne-ressource Nom : Joe Fabiano
Poste : Teacher
Téléphone : 905 835-2451
Télécopieur : 905 835-0434
Courriel : joe.fabiano@ncdsb.com

École 4 **Notre Dame Catholic School**
64 Smith St
Welland ON L3C 4H4

Personne-ressource Nom : Christopher Begin
Poste : Teacher
Téléphone : 905 788-3060
Télécopieur : 905 788-2375
Courriel : christopher.begin@ncdsb.com

**Partenaires du milieu
des affaires et de la
communauté**

- Apprenticeship Strategies Group
- Business Education Council of Niagara
- Niagara Training and Adjustment Board
- Quality Inn Parkway Convention Centre

Collège

Niagara College

Profil de projet : Nipissing-Parry Sound Catholic District School Board

Nom de l'initiative	Blue Sky Hospitality and Tourism
Brève description	Les élèves étudient les techniques de préparations culinaires, les normes de sécurité et les activités touristiques en Ontario. Ils ont la possibilité de travailler dans un restaurant à l'école qui est à la fine pointe de la technologie et de préparer des mets, vérifier les stocks et planifier des activités spéciales. Ce programme de majeure donne aux élèves les compétences nécessaires pour réussir dans l'industrie de l'hôtellerie et du tourisme.
Nombre d'élèves	15
Conseil scolaire	Nipissing-Parry Sound Catholic District School Board 1140 Front St North Bay ON P1B 6P2
Personne-ressource	Nom : Joe Bitonti Poste : Principal, Pathways for Student Success Téléphone : 705 476-5687 Télécopieur : 705 476 5680 Courriel : bitontij@npsc.edu.on.ca
École	St. Joseph-Scollard Hall Catholic Secondary School 675 O'Brien St North Bay ON P1B 9R3
Personne-ressource	Nom : Andrew Dunn Poste : Cooperative Education Coordinator Téléphone : 705 494-8600, poste 235 Télécopieur : 705 494-4778 Courriel : dunna@npsc.edu.on.ca
Partenaires du milieu des affaires et de la communauté	<ul style="list-style-type: none"> • Casey's Bar and Grill • Comfort Inn • Downtown Improvement Area • East Side Mario's • Fion MacCool's Irish Pub • Local Training and Adjustment Board • North Bay Chamber of Commerce • Yes Employment
Collège	Canadore College
Université	Nipissing University

Profil de projet : Peel District School Board

Nom de l'initiative SHSM – Hospitality and Tourism

Brève description

Quatre écoles de ce conseil scolaire offrent le programme de majeure dans l'industrie de l'hôtellerie et du tourisme.

Le programme de la Gordon Graydon Memorial Secondary School initie les élèves à la préparation culinaire, la présentation de mets, le service à la clientèle et la planification d'activités (scolaires et communautaires) ainsi qu'au développement professionnel et au perfectionnement des compétences pour l'employabilité dans cette industrie. Les élèves préparent et présentent des mets aux groupes communautaires qui utilisent les installations pour leurs activités mensuelles, et ils organisent les activités culinaires pour l'école. Les élèves perfectionnent leurs compétences pour de grands groupes grâce à leurs services de traiteur et leur planification d'activités culinaires à l'école et pour de petits groupes grâce à leur travail au restaurant de l'école. De plus, ils confectionnent des pains et des biscuits pour une boulangerie commerciale.

Le programme de la Fletcher Meadow Secondary School propose aux élèves les éléments théoriques et pratiques de l'art culinaire nécessaires pour travailler dans l'industrie, comme les mets à la carte, la pâtisserie, les desserts et la boulangerie, la cuisine ethnique et la cuisine contemporaine. Pour cela, le programme combine l'apprentissage en classe et le travail pratique dans les laboratoires de l'école : la boulangerie, le casse-croûte et le Bistro. Ces activités permettent de mettre en pratique et de perfectionner les compétences culinaires des élèves, leur service à la clientèle et leurs connaissances des éléments théoriques.

La majeure offerte par la Turner Fenton Secondary School, « A recipe for Success », permet aux élèves de se préparer à la formation d'apprentis inscrits dans le domaine culinaire ou dans le monde de la cuisine professionnelle. Certains élèves pourront fréquenter le Humber College et obtenir des crédits pour un diplôme collégial grâce au Programme d'apprentissage pour les jeunes de l'Ontario (PAJO).

Le Bistro 2671 de la Sandalwood Heights Secondary School permet aux élèves de se préparer à un apprentissage dans le monde de la cuisine professionnelle. Le programme prévoit la gestion d'un restaurant genre bistro de 30 places avec, à l'école, une cuisine moderne de type professionnel dont le menu reflète la diversité culturelle de la communauté scolaire. De plus, un partenariat avec la Culinary Arts School of Ontario donne aux élèves la possibilité exceptionnelle d'accroître leur expérience en gastronomie.

Nombre d'élèves

160

Conseil scolaire	Peel District School Board 5650 Hurontario St Mississauga ON L5R1C6
Personne-ressource	Nom : Rebecca Crouse Poste : Instructional Coordinator – Secondary Programs Téléphone : 905 890-1010, poste 2557 Télécopieur : 905 890-8052 Courriel : rebecca.crouse@peelsb.com
École 1	Turner Fenton Secondary School 7935 Kennedy Road Brampton ON L5V 3N2
Personne-ressource	Nom : Bob Garton Poste : Principal Téléphone : 905 453-9220 Télécopieur : 905 457-8015 Courriel : bob.garton@peelsb.com
École 2	Fletcher's Meadow Secondary School 10750 Chinguacousy Road Brampton Ontario L7A 2Z7
Personne-ressource	Nom : Jan Coomber Poste : Principal Téléphone : 905 495-2675 Télécopieur : 905 495-6170 Courriel : jan.coomber@peelsb.com
École 3	Gordon Graydon Memorial Secondary School 1490 Ogden Avenue Mississauga ON L5E 2H8
Personne-ressource	Nom : Kent Armstrong Poste : Principal Téléphone : 905 275-2391 Télécopieur : 905 274-9383 Courriel : kent.armstrong@peelsb.com

École 4

Sandalwood Heights Secondary School
2671 Sandalwood Parkway East
Brampton ON L6R 0K7

Personne-ressource

Nom : John Chasty
Poste : Principal
Téléphone : 905 890-1010, poste 2852
Télécopieur : 905 361-1602
Courriel : john.chasty@peelsb.com

**Partenaires du milieu
des affaires et de la
communauté**

- Brampton Golf Club
 - Clublink Corporation
 - Culinary Arts School of Ontario
 - SYSCO Food Service of Ontario
-

Collège

Humber College – School of Hospitality

Profil de projet : **Peterborough Victoria Northumberland and Clarington Catholic District School Board**

Nom de l'initiative	St. Mary's Hospitality and Tourism Program
Brève description	Ce programme de majeure met de manière approfondie l'accent sur la préparation culinaire, la planification et la préparation des repas, la gestion du temps, les exigences nutritionnelles en évolution et la planification d'activités communautaires. Le programme présente aussi des méthodes pour le maniement sécuritaire des aliments, introduit les lois et les règlements régissant l'industrie, initie à la planification d'entreprise, à l'établissement d'un budget, aux techniques de préparation des aliments et aux méthodes pour offrir aux clients un excellent service. Les élèves participent à des activités communautaires comme l'élaboration de produits alimentaires, l'organisation et la gestion d'une équipe, l'élaboration d'une éthique de travail, la planification avec échéance et l'élaboration de plans de marketing. Les élèves de l'école St. Mary's sont inscrits à deux cours avec crédit à double reconnaissance au Fleming College.
Nombre d'élèves	45
Conseil scolaire	Peterborough Victoria Northumberland and Clarington Catholic District School Board 1355 Lansdowne St West Peterborough ON K9J 7M3
Personne-ressource	Nom : Greg Reeves Poste : Superintendent of Schools – Student Success Lead Téléphone : 705 748-4861, poste 230 Télécopieur : 705 748-5187 Courriel : greeves@pvnccdsb.on.ca
École	St. Mary's Catholic Secondary School 1050 Birchwood Trail Cobourg ON K9A 5S9
Personne-ressource	Nom : Geoff Taylor Poste : Teacher Téléphone : 905 372-4339 Télécopieur : 905 373-4529 Courriel : gtaylor@pvnccdsb.on.ca

**Partenaires du milieu
des affaires et de la
communauté**

- Kawartha Culinary Association
- Kawartha Downs
- Old Bridge Inn
- SYSCO Foods Services
- Traincan Inc.
- Woodlawn Inn

Collège

Fleming College

Profil de projet : Renfrew County Catholic District School Board et Renfrew County District School Board

Nom de l'initiative	Trade Approved Passport Avenue in Hospitality (TAPAH)		
Brève description	Ce programme de majeure se concentre sur la préparation des aliments et les activités d'une cuisine commerciale. Les élèves perfectionnent leurs connaissances et leurs compétences grâce à des excursions scolaires, des observations au poste de travail et des stages d'études coopératives dans des cuisines commerciales et industrielles de la région. Les sujets abordés couvrent la sécurité alimentaire, la préparation des aliments pour leur présentation, les services de traiteur et les activités liées à la gestion d'une cuisine commerciale.		
Nombre d'élèves	40		
Conseil scolaire 1	Renfrew County Catholic District School Board 499 Pembroke St West Pembroke ON K8A 5P1		
Personne-ressource	Nom :	Arlene Corrigan	
	Poste :	Student Success Leader	
	Téléphone :	613 735-6945	
	Télécopieur :	613 735-8473	
	Courriel :	acorrigan@rccdsb.edu.on.ca	
Conseil scolaire 2	Renfrew County District School Board 1270 Pembroke St West Pembroke ON K8A 4G4		
Personne-ressource	Nom :	Gayle Bishop	
	Poste :	Student Success Leader	
	Téléphone :	613 735-1031	
	Télécopieur :	613 735-6315	
	Courriel :	bishopg@renfrew.edu.on.ca	
École	Fellowes High School 420 Bell St Pembroke ON K8A 2K5		
Partenaires du milieu des affaires et de la communauté	<ul style="list-style-type: none">• Atomic Energy of Canada• Fabulous Fairway Restaurant• Laurentian View Dairy• Pembroke General Hospital• Shemron Suites Hotel		
Collège	Algonquin College		

Profil de projet : Toronto Catholic District School Board

Nom de l'initiative	Hospitality and Tourism: Serving Your Future
Brève description	Les élèves inscrits à ce programme de majeure reçoivent une formation en planification et préparation culinaires et en service à la clientèle grâce aux services de traiteur pour les conférences organisées par l'école et les activités parrainées par le conseil scolaire. Les élèves apprennent par l'expérience comme l'observation au poste de travail ou des stages d'études coopératives et peuvent acquérir une accréditation reconnue dans l'industrie.
Nombre d'élèves	65
Conseil scolaire	Toronto Catholic District School Board 80 Sheppard Avenue East Toronto ON M2N 6E8
Personne-ressource	Nom : Vincent Burzotta Poste : Program Coordinator Student Success Téléphone : 416 222-8282, poste 2538 Télécopieur : 416 229-5364 Courriel : vincent.burzotta@tcdsb.org
École	Don Bosco Catholic Secondary School 2 St. Andrews Boulevard Etobicoke ON M9R 1V8
Personnes-ressources	Nom : Susan Souter Poste : Principal Téléphone : 416 393-5538 Télécopieur : 416 393-5479 Courriel : susan.souter@tcdsb.org Nom : Irene Salo Poste : Head of Guidance Téléphone : 416 393-5525 Télécopieur : 416 393-5714 Courriel : irene.salo@tcdsb.org

**Partenaires du milieu
des affaires et de la
communauté**

- Boston Pizza
- Canadian Food Industry Council
- Golden Griddle
- Kelsey's
- Quality Hotel & Suites Toronto
- Sodexho Chef's Association
- Swiss Chalet
- Toronto Marriott Bloor Yorkville
- United Food and Commercial Workers

Collèges

- Centennial College
- Humber College

Université

Ryerson University

Profil de projet : Toronto District School Board

Nom de l'initiative	Hospitality Hands-on
Brève description	Ce programme de majeure est axé sur le perfectionnement des techniques de préparations culinaires ou sur la boulangerie ainsi que sur la gestion d'une cuisine et la planification des activités. Les élèves peuvent mettre en pratique leurs connaissances et compétences en offrant des services de traiteur pour l'école, le conseil scolaire et les groupes communautaires locaux. On les encourage à participer à des concours, dont celui de Compétences Canada, et aux activités du collège communautaire local. L'école étant située dans Toronto, cela permet des stages d'études coopératives dans les restaurants gastronomiques, clubs privés, clubs de golf et hôtels prestigieux.
Nombre d'élèves	20
Conseil scolaire	Toronto District School Board 140 Borough Drive Scarborough ON M1P 4N6
Personne-ressource	Nom : Bernadette Shaw Poste : Central Coordinating Principal, Experiential Learning Téléphone : 416 396-7106 Télécopieur : 416 396-6018 Courriel : bernadette.shaw@tdsb.on.ca
École	Danforth Collegiate and Technical Institute 800 Greenwood Avenue Toronto ON M4J 4B7
Personne-ressource	Nom : Jean Childerhose Poste : Curriculum Leader – Technological Education Téléphone : 416 393-0620, poste 20070 Télécopieur : 416 393-0577 Courriel : jean.childerhose@tel.tdsb.on.ca
Partenaires du milieu des affaires et de la communauté	<ul style="list-style-type: none"> • Donaldo Club • Ontario Tourism Education Corporation • Starwood Sheraton Hotel
Collège	George Brown College

Profil de projet : Upper Canada District School Board

Nom de l'initiative SHSM – Hospitality and Tourism

Brève description Ce programme de majeure se concentre sur le perfectionnement des techniques de préparations culinaires et de présentation des mets, et sur les activités de planification, notamment les activités communautaires et les services de traiteur à Gananoque, au cœur de la région des Mille-Îles. Des partenariats solides permettent aux élèves d'effectuer des stages, des stages d'études coopératives et d'autres formes d'apprentissage par l'expérience. Les élèves ont la possibilité de participer à des activités avec les élèves du programme de la majeure en hôtellerie et tourisme du District School Board de Limestone.

Nombre d'élèves 20

Conseil scolaire Upper Canada District School Board
225 Central Avenue West
Brockville ON K6V 5X1

Personne-ressource Nom : Scott Corden
Poste : Student Success Leader
Téléphone : 613 342-0371, poste 1201
Télécopieur : 613 342-6493
Courriel : scott.corden@ucdsb.on.ca

École Gananoque Secondary School
175 William St South
Gananoque ON K7G 1S8

Personne-ressource Nom : Randy Ruttan
Poste : Principal
Téléphone : 613 382-4741
Télécopieur : 613 382-8240
Courriel : randy.ruttan@ucdsb.on.ca

**Partenaires du milieu
des affaires et de la
communauté**

- 1000 Islands Region Workforce Development Board
- Athlone Inn
- Best Western Country Squire Inn
- Brown Hospitality Corporation
- Canadian Academy of Travel & Tourism
- Carveth Care Centre
- Casa Bella

Collèges

- Algonquin College
- Loyalist College
- St. Lawrence College

Profil de projet : Upper Grand District School Board

Nom de l'initiative	SHSM – Hospitality and Tourism
Brève description	Le programme de majeure des deux écoles offre les préparations culinaires et la présentation des mets tous les jours à l'école et dans la collectivité. Les activités pratiques comprennent notamment les services de traiteur, l'organisation de banquets et la gestion journalière des activités d'une cafétéria de l'école. Les élèves apprennent notamment le service à la clientèle, la présentation, le marketing, la préparation des aliments et l'établissement du budget et des coûts. Au cours de stages d'études coopératives, ils doivent se rendre sur les lieux de travail et mettre en pratique les connaissances acquises à l'école. Les élèves se concentrent sur les préparations culinaires, l'élaboration des menus, la recherche des recettes, le travail d'équipe, la connaissance des mets régionaux et les travaux quotidiens de la cuisine.
Nombre d'élèves	72
Conseil scolaire	Upper Grand District School Board 500 Victoria St North Guelph ON N1E 6K2
Personne-ressource	Nom : David Euale Poste : Superintendent of Education, Student Success Leader Téléphone : 519 822-4420, poste 742 Télécopieur : 519 822-5894 Courriel : david.euale@ugdsb.on.ca
École 1	Orangeville District Secondary School 22 Faulkner St Orangeville ON L9W 2G7
Personne-ressource	Nom : James Richards Poste : Head – Canada and World Studies Téléphone : 519 941-0491 Télécopieur : 519 942-4901 Courriel : james.richards@ugdsb.on.ca
École 2	College Heights Secondary School 371 College Avenue West Guelph ON N1G 1T3
Personne-ressource	Nom : Charles Benyair Poste : Head of School Pathways Programming Téléphone : 519 837-5510, poste 383 Télécopieur : 519 821-5531 Courriel : charles.benyair@ugdsb.on.ca

**Partenaires du milieu
des affaires et de la
communauté**

- Bluebird Cafe
- Friends of Guelph
- Holiday Inn Guelph
- Homewood Health Centre Inc.
- Millcroft Inn
- One 99 Restaurant
- Wentworth Financial Services
- With the Grain

Collèges

- Conestoga College
- Georgian College
- Humber College

Université

University of Guelph

